

みそラーメン

4人分

材料

にんにく	少々	油	小さじ1
生姜	小さじ1.5	醤油	大さじ2
豚こま肉	150g	赤みそ	大さじ2
A 生姜	少々	B 白みそ	大さじ2
醤油	小さじ2	砂糖	小さじ1
玉ねぎ	1/2個	酒	大さじ1
人参	1/3本	片栗粉	大さじ1.5
コーン	40g	中華麺	4袋
もやし	1/2袋	ガラスープ	700cc
長ねぎ	1/2本	さやえんどう	8枚

作り方

- ①にんにく・生姜はすりおろし、玉ねぎ・人参は千切り、長ねぎは小口切りにする
- ②豚肉にAを入れよく混ぜる
- ③さやえんどうはサッと茹でておく
- ④油でにんにく・生姜を炒め①・人参・玉ねぎ・コーンを炒め、スープを加えて煮る
- ⑤Bともやしを加え、水溶き片栗粉でとろみを付け仕上げに長ねぎ・さやえんどうを加える
- ⑥茹でた中華麺を入れる

材料・調味料の量は目安です