

ラーメン

材料:4人分

中華麺	・・・	100g	こいくちしょうゆ	・・・	少々
豚肉（スライス）	・・・	40g	中華スープのもと	・・・	小さじ2
たけのこ水煮	・・・	40g	豚骨スープのもと（液体）	・・・	10g
もやし	・・・	120g	ごま油	・・・	少々
チンゲンサイ	・・・	50g	鶏ガラスープストック	・・・	60ml
きくらげスライス（乾燥）	・・・	4g	水	・・・	420～ 490ml
白ねぎ	・・・	20g	塩	・・・	少々
（冷）とうもろこし	・・・	40g	洋こしょう	・・・	少々

作り方

- ① 中華めんはゆで、冷却し、水気をきる。
- ② たけのこは短冊切り、もやしは荒切り、チンゲンサイは3cm長さに切り、白ねぎは小口切りにする。
- ③ きくらげスライスはぬるま湯で戻しておく。
- ④ 湯を入れ、鶏がらスープストック、豚肉を入れ、煮る。
- ⑤ あく、油をとり、たけのこ、きくらげ、中華スープのもと、豚骨スープのもとを入れ、煮る。
- ⑥ もやし、チンゲンサイ、（冷）とうもろこしを入れ、煮る。
- ⑦ 調味し、麺を入れ、煮る。
- ⑧ 白ねぎを入れ、煮る。
- ⑨ 塩、洋こしょうで味をととのえる。
- ⑩ ごま油を加えて煮る。