

## ■チャチャッと手料理アレンジレシピ

### 旨辛醤油



### たまごと挽肉の旨辛 ラーメン

#### 【材料(1人前)】

- ・マルちゃん正麺旨辛醤油:1食
- ・ニンニク:1片 (またはすりおろしニンニク:小さじ1)
- ・ニラ:15g (1~2本)
- ・卵:1個
- ・油:適量
- ・豚挽肉:50g
- ・酒:小さじ1
- ・塩こしょう:適量
- ・熱湯:450ml

#### 【作り方】

- ①:ニンニクはみじん切り、ニラは3cmに切ります。卵は溶いておきます。
- ②:熱した鍋に油をひき、ニンニクと豚挽肉、酒を入れ、軽く塩こしょうを加えて、火が通るまで炒めます。
- ③:②の鍋に熱湯450ml、麺と添付の粉末スープを入れ、3分ゆでます。(途中、軽くほぐしてください。)
- ④:麺がゆであがりましたら、火を止め、ニラ、溶き卵を回し入れ、全体を軽くまぜてください。
- ⑤:④を丼に盛り付け、最後に添付の特製油をかけて完成です。



**Smiles for All.**

すべては、笑顔のために。

### 鶏白湯



### ②鶏ときのこの柚子胡椒あえ鶏白湯ラーメン

#### 【材料(1人前)】

- ・マルちゃん正麺 鶏白湯:1食
- ・ねぎ:1/4本
- ・鶏もも肉:50g
- ・ぶなしめじ等(きのこ類):25g
- ・油:適量
- ・塩:適量
- ・柚子胡椒:適量
- ・熱湯:500ml

#### 【作り方】

- ①:長ねぎは1cmの斜め切り、鶏もも肉は一口大に切ります。ぶなしめじはほぐしておきます。
- ②:熱した鍋に油をひき、①を入れ、軽く塩を加えて火が通るまで炒め、火が通ったら別皿に取り、柚子胡椒と和えておきます。
- ③:鍋に熱湯500mlと麺を入れ、2分ゆでます。(途中、軽くほぐしてください。)
- ④:麺をゆでている間に、添付の粉末スープ・特製油を丼にいれておきます。
- ⑤:麺がゆであがりましたら、麺を箸で押さえながら丼にゆで汁を加えてよくかきまぜます。
- ⑥:麺と②を盛り付け、お好みで柚子胡椒を添えて完成です。

