

入賞

ミルクラーメン

三重県鈴鹿市 三重県立四日市農芸高等学校 匿名希望



材料(2人分)

乾麺…………… 2束(茹で麺も可)
水…………… 900ml

A

牛乳…………… **100ml**
鶏がらスープの素 …… 小さじ2
塩…………… ひとつまみ
こしょう…………… 適量
ごま油…………… 小さじ1

青ねぎ…………… 適量
白いりごま…………… 適量

トッピング

にんじん、チャーシューなどお好みで

作り方

- 1 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら、乾麺を入れて表示通り茹でる
- 2 麺を茹でている間に、器にAの材料を入れる
- 3 麺が茹で上がったら、茹で汁を②の器に入れ、スープを作る
- 4 麺を水で洗ってぬめりを取り、水気をよく切って、③に入れる
- 5 青ねぎ、白いりごまを散らし、お好みのトッピングをのせる

考案者のひと言 家にあるもので簡単に作れるレシピです。

審査
委員長の
コメント

茹で汁と調味料を使ってどんぶりのみで
スープが完成するアイデアが◎です。

