

# みそラーメン

材料（4人分）		切り方	作り方
サラダ油(炒め油)	適量		① にんにく、しょうが、豚肉、にんじん、たまねぎまで炒め、スープを入れる。 ② ほぼ煮えたらもやし・かまぼこ・★の調味料を加える。 ③ ねぎ・ごまを入れる。 ④ 麺をゆでて、別皿に盛り付ける。 ※ おうちで作るときは汁に麺を入れても大丈夫です。 ※ だしは豚骨のかわりに鶏がらだしを使っても作れます。
にんにく	少々	みじん切り	
しょうが	1かけ	みじん切り	
豚肉	45g		
にんじん	40g	短冊切り	
玉ねぎ	120g	スライス	
だし(豚骨もしくは鶏がら)	560g		
もやし	120g		
かまぼこ	35g	短冊切り	
★塩	小さじ1/4		
★こしょう	少々		
★しょうゆ	大さじ1と1/2		
★みりん	小さじ1		
★酒	小さじ1		
★赤みそ	大さじ2		
ごま	適量		
長ねぎ	25g	小口切り	
蒸し中華麺	440g		