

あんかけラーメン



<材 料>

作り方4人前

ラーメン 4玉 ★(スープ用の材料) 鶏ガラ 1羽分 玉ねぎ 小1個 人参 1/2本

生姜 1片 長ネギ 緑の部分を3本 醤油たれ 4人分

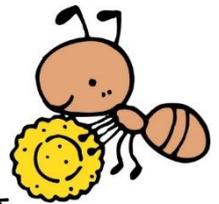
豚バラ肉 100g おきエビ(冷) 30g 玉ねぎ 1/2個 人参 1/3本 白菜 1/6束

もやし 1/2袋 なら 1/3束

☆水 1,6ℓ 鶏ガラスープの素 大さじ4 塩 小さじ2 デンプン 大さじ4

<作り方>

- ① ★のスープ用の鶏ガラは一度熱湯につけて汚れを落とす、玉ねぎは皮を剥いて十字に切れ目を入れ、人参も皮を剥いて3等分に切る。生姜は皮つきのまま適当に切る長ネギの緑の部分を3本長いまま洗っておく。
- ② 鍋にたっぷりの水を入れて★の材料を入れてじっくり煮てスープを取り出来たスープに醤油ラーメンのたれを入れてラーメンスープを作っておく。
- ③ 豚バラ肉は3cm幅に、玉ねぎは1玉の半分を横に1/2に切ってスライス、エビは酒で洗う、人参は3cmの短冊切り、白菜は繊維に逆らって4cmの長さに、もやしは水で洗っておく。
- ④ ③を炒めて火を通します。☆の調味料を加え煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみを付けてあんをつくりまします。
- ⑤ 麺を茹でて、水切した麺を器に入れます。麺の上にたっぷりとあんをかけます。



⑥ ②のスープをかけて出来上がりです。

<ワンポイント>

保育所のラーメンは出汁からとって作っています！ラーメンは子ども達に人気です。