

焼肉のシメに おこげがおいしい 焼ラーメン



材料(2人分)

- ・サンヨー食品 塩らーめんが焼肉になりました 焼肉のたれ&メの焼ラーメンセット
…………… 麺1玉、たれ1パック、切り胡麻適量
- ・牛・豚などの残った肉…………… 40g
- ・残った野菜(キャベツやたまねぎなど)
…………… 約140g
- ・にんにく(輪切り)…………… 1片
- ・水…………… 1カップ(200ml)

作り方

- ① ホットプレートに水を注ぎ、最大出力で加熱し、沸騰したら麺・肉・野菜・にんにくを入れ、ふたをして約2分蒸らす。
- ② ふたを開けて麺を裏返し、少しずつ麺をほぐしながら炒める。
- ③ 水気がなくなったらたれを加え、よく混ぜ合わせ、麺に焼き目をつける。
※香ばしいおこげができるまで焼いてください。
(麺を入れて13分くらいが目安)
- ④ ③に切り胡麻をかける。