

# 満州にらラーメン 「満にら」の作り方

美味しい

(一人前)

＜入っている材料＞	二人前＞
スープ (一食分)	×2 袋
にら (120g)	×1 袋
麺 (2玉入)	×1 袋
にんにくの芽・紅生姜	×1コ

## 1 温める

※スープは袋のまま湯銭もできます

- ・鍋を二つ準備します。
- ・一つはストレートスープ (1袋) を温めます。
- ・一つはたっぷりの水 (ラーメン1玉につき1ℓ以上) を温めます。



## 2 ニラと麺を茹でる

スープとお湯が沸いたら...

- ・スープに1袋の半分のニラを入れます。
- ・沸騰したお湯に麺を1玉入れ、30秒程茹でます。

※スープとニラは煮詰めすぎないようにして下さい。  
※お湯に麺を入れたら、麺を軽くほぐしてください。



## 3 どんぶりに移す

- ・麺は湯切りしてどんぶりに移します。
- ・にらの入ったスープもどんぶりに移します。 ※どんぶりに移したら麺を軽くほぐしてください。



おすすめ その2

お酢をお好みで入れるとまろやかな辛さのスープになります。

## 4 盛り付け

- ・最後に「にんにくの芽・紅生姜」をカップの半分トッピングしてできあがり!

※スープが濃い場合はお湯で薄めてください。

おすすめ その1

豚バラ肉と玉ねぎを塩と一味で味付けし炒め、一緒にトッピングするとさらに美味しい!!



「冷やし満にら」にする場合

ストレートスープはそのままどんぶりに移し、麺は1分ほど茹で水でめます。

※スープが濃い場合は水で薄めてください。