

おうち de 満洲レシピ

Vol.33

ブロッコリーとカニカマの 卵とじあんかけラーメン

とろとろたまごあん♪



★しおタレ…1袋

● お湯…400cc

★生麺…1袋

A

● カニカマ(よくほぐす) …20g

● 玉ねぎ(薄切り) …30g

● ブロッコリー(塩ゆで1分30秒)

…40g~50g

● 人参(細切りにして軽くゆでる) …30g

● 酒…小さじ1

● こしょう…少々



● 卵(溶いておく)…1個

● 水溶き片栗粉

…片栗粉・水 各大さじ1/2

● ごま油…少々

● 白髪ネギ…5g

● おろししょうが…2g

材料
(1人前)

作り方

- ① 鍋に400ccのお湯を沸かし、しおタレを入れて混ぜます。温めておいた丼に半量を入れます。
- ② 別の鍋で生麺を1分50秒ゆで、湯切りし①の丼に入れます。
- ③ ①の鍋に A を入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉を入れとろみをつけます。火を止めて溶き卵を加え、香りづけにごま油を回しかけます。
- ④ ②の丼に③をかけ、白髪ネギとおろししょうがをのせて完成です。

レシピ考案者 武蔵藤沢西口店 南

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



ラーメン用

生麺 生中華麺
(1玉160g)

通常価格 **55円+税**

特売日価格

45円+税

生麺
栃木県産小麦
100%



アサリ
スープ入り

しおタレ

30円+税

つるつる麺がおいしい!
コクのある塩味ラーメン♪



※調理例：
ブロッコリーとカニカマの卵とじあんかけラーメン

お土産コーナーで販売中!

202011MS