

# おうち de 満洲レシピ

Vol.52

## 旨辛ラーメンサラダ

レシピ考案者 野方南口店 山田

辛さが  
食欲をそそります!



### 材料 (1人前)

★生麺	1袋	★味玉 又はゆで卵(半分に切る)	1個
★旨辛菜麺タレ	1袋	サニーレタス(一口大にちぎる)	40g
豚ひき肉	50g	いりごま	適量
Ⓐきゅうり(細切り)	20g	油	小さじ1
Ⓐもやし(茹でる)	50g	水	30cc
Ⓐ★[冷凍]塩ゆで秘伝豆 (解凍する)	20g	★マークは自家製お土産商品です。	

### 作り方

- ① 沸騰したたっぷりの湯で、生麺を3分半ゆでます。ゆであがったらザルにあげ、流水でぬめりをとって氷水で冷し、水気をよく切ります。
- ② フライパンに油を入れ、豚ひき肉を炒め、旨辛菜麺タレと水を入れ、一煮立ちさせ後、ボウルに移します。
- ③ ②のボウルにⒶと①の麺を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ④ 皿にサニーレタスを敷き、③を盛りつけます。味玉を添えて、いりごまを振りかけ、出来上がりです。

ぎょうざの満洲

“旨辛ラーメンサラダ”にはこれ！



こだわりの  
多加水麺

**生麺**

ラーメン用

生中華麺  
(1玉160g)



解凍してそのまま  
おつまみなどに

**冷凍**

山形県産  
塩ゆで秘伝豆  
[200g]



ラーメン・炒め物に  
**旨辛菜麺タレ**

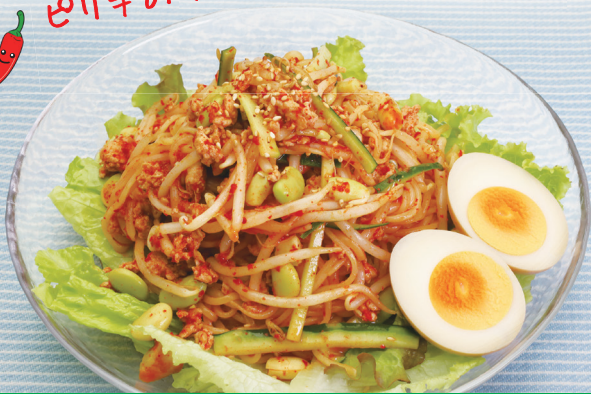


自家製だしで  
仕上げた味付け玉子

**味玉 2個**

※関西店舗では販売  
していません。

暑い季節にピッタリな、  
ピリ辛のサラダ麺！



お土産コーナーで販売中！

202206SK