

# おうち de 満洲レシピ

Vol.61

## あったか みぞれラーメン

大根がおいしい季節に!  
ゆず香るさわやかラーメン



レシピ考案者  
航空公園駅前店 山田



### 材料 (1人前)

★生麺 1袋

水 300cc

★しょうゆタレ 1袋

大根おろし(水気を切る) 100g

ゆずの皮(千切り・スープ用) 少々

★業務用蒸し鶏(スライス) 30g

青ネギ(小口切り) 適量

ゆずの皮(千切り・トッピング用) 少々

★は自家製お土産商品です。

### 作り方

- ① 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、★生麺を入れて1分40秒ゆで、湯切りし丼に入れます。
- ② 別の鍋に、水300ccと★しょうゆタレを入れ沸騰したら、大根おろしとゆずの皮(スープ用)を入れます。沸騰したら火を止めます。
- ③ ①の上に注ぎ、★蒸し鶏を盛り、青ネギとゆずの皮をのせて完成です。

ぎょうざの満洲

