

ラーメン

通年

# ネギチャーシュー麺

- ラーメンは“かんすい不使用”、独特のもっちり食感がクセになる美味しさ。
- チキンの旨味の効いたあっさりスープに、チャーシューとネギをたっぷりのせて。

## シンプルなネギチャーシューで食べるしょうゆラーメン



▼使用商品▼  
ラーメン

▼材料▼ (2人分)

1食あたり 432kcal

▼作り方▼

参考調理時間 20分

材料名	分量	カロリー
ラーメン(2食)	380g	782
水	540ml	-
チャーシュー 4枚	40g	69
白ネギ 1/2本	75g	13
ホットもやしソース	適量	-
※なければ豆板醤でもOK!		

①	白ねぎは白髪ねぎに切って水にさらしておく。
②	チャーシューは千切りにして、ねぎと一緒にもやしソースで和える。
③	ふっとうしたお湯で麺を <b>40秒程</b> ゆでた後、湯切りし水で洗います。
④	鍋に270mlの水とスープを入れて火にかけ、沸騰したら麺を戻して30秒程度で火をとめます。
⑤	器に麺とスープを入れ、ネギチャーシューをのせて出来上がり。