

ラーメン

通年

もちい海老ワンタン麺

- ラーメンは、かんすい不使用でもっちりツルツルの食感です。
- さっぱり和風のしょうゆスープに、具沢山のワンタンがピッタリの美味しさ。
- プリプリの海老ワンタンにごま油の風味が抜群、しらがねぎでシンプルに。

プリプリの海老ワンタンとさっぱりしょうゆスープが絶品



▼使用商品▼
ラーメン

▼材料▼ (2人分) 1食あたり 597kcal

▼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)	370 g	782
水	540ml	-
ネギ 1/2本	75g	13
ワンタンの皮	12枚	126
海老	60g	42
豚ひき肉	100 g	221
塩 小1/2	3g	0
コショウ	少々	-
ごま油 小1/2	1g	9

①	ネギは5cmを飾り用のしらがねぎにして、残りをワンタン用にもじん切りにする。
②	えびは背ワタをとり粗く切り、豚ひき肉とネギ、塩・コショウ・ごま油を入れて混ぜよく練る。
③	②の具をワンタンの皮で包み、水をつけて口をとじておく。
④	鍋に添付のスープと分量の水を入れて沸騰させ、ワンタンを入れ、浮いてきたら火を止める。
⑤	沸騰したお湯で麺を入れ 約40秒 ゆで、湯切りした後に水で洗い水をきる。
⑥	スープの入った鍋に麺を入れ 30秒程 温めてから器に盛りつけ、しらがねぎをのせて出来上がり。