

## カキミソラーメン



### 作り方

1. ミソダレの材料をペースト状にして良く混ぜる。
2. カキを小麦粉に絡ませ、油で揚げる。
3. もやしを茹でる。
4. 麺を茹でる。
5. どんぶりにミソを入れて溶かす。
6. スープ300ccを入れ、麺を入れる。
7. カキ、茹でもやしを載せて飾る。
8. ゴマ油を入れて提供する。

### 材料

カキ 3個  
もやし 100g  
焼豚 1枚  
メンマ 少々  
ワカメ 少々  
ごま油 少々  
小麦粉 少々  
<ミソダレ>  
ニンニク、古根、醤油、白絞油  
スープ、赤ミソ、一味からし  
…各少々  
白味噌 50g