

あさりラーメン



作り方

1. ほうれん草ともやしを別々にボイルする。
2. あさりをスープ120ccで煮る。
3. 麺を茹でる。
4. どんぶりに醤油だれ45ccとスープ300ccを入れる。
5. 麺を入れ、ほうれん草、もやし、メンマ、ネギを載せ、バターを加えて完成。

材料

あさり 12粒
ほうれん草 1/5束
もやし 20g
バター 10g
メンマ 25g
ネギ 少々
スープ 120cc
スープ(2) 300cc
醤油だれ 45cc
麺 1玉