


四街道市食材使いきりレシピ 2018

レシピ名	味噌汁でラーメン
------	----------



材 料 (調味料含む)	【2人分】			
	材 料	分 量	材 料	分 量
	残った味噌汁	お好みで	本だし	小さじ2
	残った味噌汁の具	お好みで	※小松菜	おひたしの残り
	インスタント麺	2人前		
	みそ	大さじ2		
	(みそは、味見をして濃さを決める)			
作 り 方	調理時間 (20) 分			
	① インスタント麺をあらかじめ下ゆでする。 (麺のゆで時間は、麺の袋に記載のとおりにしました。)			
	② 味噌汁に本だしとみそを入れて温める。			
	③ ゆでた麺を湯切りし、②の中に入れてさらに煮込んだら、完成。			
	④ お好みで具をのせてもよい。 (今回は、おひたしで残った小松菜をのせました。)			
				

アピール ポイント	<p>(工夫した点や、おいしく作るためのポイントなど)</p> <p>残った味噌汁とインスタント麺を使ってラーメンを作ってみました。油を使用していないので、あっさりとして、とてもヘルシーなラーメンです。自分で好きな具材を入れたり、味噌の種類によっても味が変わりますので、お勧めです。</p> <p>麺は、インスタント麺でも生麺でも可能です。</p>
--------------	--

レシピ考案者：まるこ