



# おうち de ヌードルシリーズ!



## ひき肉と行者にんにく炒めの南蛮えび味噌ラーメン

季節の香り高い山菜「行者にんにく」とひき肉を炒めて、濃厚な新潟県産南蛮えびを使用した味噌スープのラーメンにのっけました。行者にんにくは、ニラに似た香りと歯ごたえがあり、シャキシャキとした食感が特徴です。かくし味にオイスターソースを加えると、南蛮海老のスープに合うコクが増し、暑い夏でも熱いラーメンが恋しくなる、スタミナ満点のラーメンレシピです。

### ・・・作り方・・・

#### ★調理のポイント★

→オイスターソースはフライパンで加熱してから炒め合わせる!

- ① 行者にんにくは2cmくらいのざく切りにし、にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱してにんにくを炒め、香りが出てきたらひき肉を入れて水分がなくなりカリッとするまでよく炒め、行者にんにくを加えて炒め合わせ、塩、こしょうで調味しておく。
- ③ 鍋に沸かしておいたたっぷりのお湯で、麺を規定の時間でゆであげる。
- ④ 麺をゆでている間に、2のフライパンのすきまにオイスターソース、しょうゆを加えて加熱し、フクフクと泡だったところで具材と炒め合わせる。
- ⑤ スープはあらかじめ器に入れ、麺がゆであがる直前に熱湯を規定の分量で注ぎ溶かしておく。
- ⑥ ゆであがった麺をザルにあげてお湯をよく切り5の器に入れ、4の具材を麺の上のにせていただく。

※スパイシーな味がお好みの場合は、赤唐辛子や粗挽きこしょうなどを加えることをおすすめします!

※熱々のラーメンを頂くために、スープは小さい鍋に規定のお湯を沸かし、スープを入れて溶かし盛りつける直前まで火にかけておくとう便利です。更に、あらかじめ温めておいた器にゆであがった麺を入れ、鍋のスープを加えると冬でも冷めにくい熱々のラーメンをいただくことができます。

この商品を使用しました!!



### ・・・材料(2人前)・・・

- ◆オグニ 南蛮えび味噌ラーメン (2食入)
- ・行者にんにく 4本  
※なければなら、または葉にんにくで代用可。  
量は市販のなら1束(1袋)分程度
- ・豚ひき肉 100g
- ・にんにく 1片
- ・ごま油 大さじ2
- ・塩、こしょう 各適量
- ・オイスターソース 小さじ1
- ・しょうゆ 少々
- ・赤唐辛子 1本 お好みで

