

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- クラブ肉：200g
- ラーメン麺：2食分
- 鶏ガラスープ：800ml
- 醤油：大さじ3
- 唐辛子：2本
- ニンニク：2片
- 青ネギ：1本
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量
- セロリ：2本

作り方

1. ニンニクはみじん切りにし、唐辛子は種を取り除いて薄切りにします。青ネギとセロリは小口切りにし、コリアンダーはみじん切りにします。
2. 鍋に鶏ガラスープを入れ、ニンニクと唐辛子を加えて煮立たせます。
3. クラブ肉を加えて5分ほど煮ます。その間に、ラーメン麺は指示に従って調理します。
4. 醤油、塩、黒胡椒を加えて調味します。青ネギとセロリを加えてさらに2分煮ます。
5. ボウルに麺を盛り、スープを注ぎます。最後にコリアンダーを

• コリアンダー：適量

トッピングします。