

\ 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

- ラーメン：2食分
- 鶏むね肉：200g
- ブロッコリー：1個
- エリンギ：2本
- 抹茶パウダー：大さじ2
- 鶏ガラスープの素：大さじ2
- 醤油：大さじ2
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量

作り方

1. 鶏むね肉は一口大に切り、ブロッコリーは小房に分け、エリンギは縦に切ります。
2. 鍋に水を沸かし、ラーメンをゆでます。ゆで上がったら水気を切ります。
3. 別の鍋に水を加え、鶏ガラスープの素、醤油、抹茶パウダーを混ぜてスープを作ります。鶏むね肉、ブロッコリー、エリンギを加えて煮込みます。塩と黒胡椒で味を調えます。
4. スープと具材をゆでたラーメンの上にかけて。