

冷やしラーメン

材料(4人前)

中華麺	2玉
蒸し鶏	50グラム
青梗菜	1/2株
水	900cc
鶏がらだし	20グラム

作り方

- ① 青梗菜を食べやすい大きさに切り、サッと茹でておく。
- ② 水・鶏がらだし・こいくちしょうゆ・きび砂糖・塩を合わせて、よく溶かし、スープを作る。
- ③ 中華麺をお好きな硬さに茹で、冷水で冷ます。
- ④ 麺を容器に移し、②のスープを注ぎ、①の青梗菜をのせる。
- ⑤ 蒸し鶏ほぐし、のせたら完成♪