

イチミヤンラーめんレシピ



材料	A	八丁味噌	30g
		みりん	20cc
		めんつゆ	20cc
		XOジャン	小さじ1/2
		黒ねりごま	小さじ1/2
		ケチャップ	小さじ1
		かつおだし	300cc
		煮干油	20cc
		ラード	20cc
		B	溶き玉子
	かつお節粉		ひとつまみ
	白ごま		ひとつまみ
		ねぎの小口切り	60g
	煮たまご	1個	
	極細中華麺	1玉	

- 作り方
- ①Aの材料を鍋に入れて良く混ぜて温める。
 - ②丼にBの材料を入れておく。
 - ③Aのスープを丼にそそぎ良く混ぜる。
 - ④茹でた麺をスープをはった丼に入れ、ねぎの小口切りと煮たまごをトッピングして完成！！