

赤門ラーメンレシピ

材料

① こめ油	5g
② ごま油	2g
③ 豚挽 500g	60g
④ 白菜	34g
⑤ 玉ねぎみじん	20g
⑥ シイタケスライス	5g
⑦ きくらげ	3g
⑧ 韓国唐辛子	2g
⑨ パプリカパウダー	4g
⑩ いりゴマ 白	2g
⑪ キムチベース 又はキムチの素	15cc
⑫ 豆板醤	3g
⑬ 生おろしニンニク	4g
⑭ 味噌	2g
⑯ 醤油ラーメンスープ	4cc
⑯ 塩ラーメンスープ	4cc
⑰ 和風だし	1g
⑱ 中華スープストック又は中華ブイヨン	3g
⑲ 馬鈴薯澱粉 (片栗粉)	7g
湯又は水	270cc
⑳-① もやし 4kg	150g
⑳-② 塩コショウ	1g
⑳-③ スープストック	1g
ハーフラーメン 115g	2

下ごしらえ

- 1 たまねぎはみじん切りにします。
- 2 白菜は3cm角に切ります。
- 3 ⑥と⑦は水につけておきます。

作り方

- 1 鍋を温めます。
- 2 鍋に①と②の油をしきます。
- 3 2に③を入れ弱火でいためます。
- 4 ③を入れさらにいためます
- 5 肉がそぼろになりましたらお湯を入れます。
- 6 お湯を入れた鍋に、④～⑯までの材料と調味料を入れます
- 7 沸騰しましたら灰汁を取ります
- 8 味を調え⑲の片栗を水で溶き、濃度をつけます。
- 9 もやしは電子レンジで1分ぐらい加熱します。
- 10 ラーメンはボイルまたは電子レンジで加熱します
- 11 加熱しました麺にも、やしをトッピングします。
- 12 濃度をつけた具材をのせます
- 13 完成です

注意

濃度をつけすぎますと
食べにくいです。

