



インスタントラーメンがお店で食べる様な
野菜たっぷりの豪華ラーメンに変身します。

野菜のうま味がしみ出し、
いつもとは一味も二味も違うラーメンが味わえます。
冷蔵庫にある野菜で試してみたいはかがでしょうか。



インスタントラーメン



～材料～

インスタントラーメン(細麺タイプ)	1袋
水	360ml
キャベツ	30g
もやし	25g
ほうれん草	15g
長ネギ	10g

半熟玉子	1個	焼豚	2枚
メンマ	3本		

A

作り方

1. もやしは水に軽くさらしてからさっと洗い、ざるに上げて水を切ります。
キャベツは2cm角、ほうれん草は3cm程度に切ります。
2. 長ネギは小口切りにします。
3. 容器にインスタントラーメン・水・インスタントラーメンに付いていた調味料を入れます。
その上に①の野菜を入れて上蓋(穴2～3)をセットし、
電子レンジ500Wで8分加熱します。
4. 出来上がった容器にAと②の長ねぎをトッピングして出来上がり。

* インスタントラーメン単品の場合は袋に記載されている分量の水で調理して下さい。