

スタミナみそラーメン

<材料：4人分>

| | |
|----------|-------|
| 中華麺 | 4人前 |
| 豚小間肉 | 100g |
| にんにく | 1片 |
| 生姜 | 1片 |
| ごま油 | 小1 |
| こしょう | 少々 |
| 人参 | 50g |
| もやし | 150g |
| コーン | 50g |
| にら | 50g |
| ポークガラスープ | 600cc |
| 中華スープの素 | 小1弱 |
| 赤みそ | 70g |
| ごま油 | 小1 |
| 酒 | 小1 |



<作り方>

- ①生姜・にんにはみじん切り、人参は千切り、にらは2～3cm長さに切る。
- ②ごま油を熱し、生姜、にんにくを炒めて香りを出し、豚肉を炒めてこしょうを振る。
- ③人参を入れて炒め、ポークガラスープを入れて煮る。
- ④煮立ったら、赤みそ以外の調味料を入れる。
- ⑤もやし、コーンを入れてさらに煮る。
- ⑥みそを溶き入れ、にらとごま油を入れて仕上げる。
- ⑦茹でた中華麺と⑥を器に盛り付ける。

にんにくとにらの風味が食欲をそそります。ラーメンスープとしてだけでなく、鍋のスープとしてもオススメです。

