

# 煮干しラーメン



## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺	1玉	<具材>	
<スープ>		チャーシュー	1枚
煮干しラーメンスープ	1袋	メンマ	15g
湯	270~300ml	玉ねぎ(みじん切り)	15g

## 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、水にさらしてザルで水切りする。
- ② 丼に煮干しラーメンスープを入れ、お好みの量の湯を注いでよく混ぜる。
- ③ 茹でた麺を丼に盛り、<具材>を盛り付け出来上がり。

## 料理特徴

煮干しの風味豊かなラーメンです。煮干しの粉や煮干しオイルが、麺にもよく絡みます。