

# VanGohan Recipe: Week of 2025-03-03

## あんかけラーメン

- Cooking time: 10-15mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水（各50ml）
- 醤油
- 塩
- ごま油/ クッキングオイル

### インストラクション

1. たっぷりのお湯で麺を6分茹でて湯を切り、ごま油（ない場合はクッキングオイル）を混ぜておく
2. あんかけソース②を温める
3. お湯50mlを各お椀に入れた麺にいれて、醤油（約小さじ1/2）と塩（約小さじ1/4）をいれよく混ぜる。\*お好みで味調整してください
4. 茹でた麺を加えてほぐし、上に温めたあんをかける