~野菜たっぷり~

野菜ラーメン

材料 一人前

キット 用意してもらいたいもの

- ・人参 4分の1・豚肉
 - 30g
- ・ねぎ 4分の1・生姜1枚
- ・キャベツ 8分の1 ・もやし 4分の1
 - ・(にんにく 1枚)
 - ・(ウェイパー)

手順

1、 豚肉→ねぎ、生姜、(ニンニク) →人参→キャベツ →もやし の順に炒める

(ウェイパーと) 塩胡椒で軽く味付け

- 2、 麺を茹でる
- 3、 スープを作る



キットの野菜は直売所『じものさん』で購入しました!

じものさんの情報

営業時間:火曜・金曜 08:30~15:00 アクセス:慶應大学バス停より徒歩5分

行ってみて売っていた野菜:

さつまいも、里芋、玉ねぎ、ふき、たけのこ、レタス、春キャベツ、きゅ うり、トマト、人参、かぶ、サヤエンドウ、ほうれん草、パセリ、大根、

水菜、春菊、ねぎ

4、 ラーメンに野菜炒めをのせる

~完成~

Point

全部野菜を切ってから、炒め始めること

生姜が多めだと美味しいよ

★必ずお願いします!!★

- ・キットを使って作った料理の写真
- ・自分+料理の写真(任意)
- ・google フォームの回答



↑ google フォームの QR コード