

QUEEN'S RECIPE from Instagram



シークワーサーの
爽やかなと出汁のコロが
美味しいラーメンレシピ！

冷製シークワーサー塩ラーメン

材料 (2人分)

シークワーサーネードの素 ……大さじ4	鶏ガラ顆粒 ……大さじ1と1/2
中華麺 ……2玉	ほたてだし顆粒 ……大さじ1と1/2
シークワーサー ……6個	A 塩 ……小さじ1と1/2
長ネギ ……1/4本	酒 ……大さじ2
サラダチキン ……1P	白ごま ……適量
水 ……800ml	こしょう ……適量

作り方 (調理時間:約30分 (スープ冷ます時間除く))

- 鍋に水を入れ沸騰したらAを加えて煮立たせる。
煮立ったら火を止め、シークワーサーネードを加えて、冷ます。
- 粗熱が取れたらスープをボウルに移し、冷蔵庫で1~2時間よく冷やす。(急いでいる場合は氷水につけて冷ますなど)
- シークワーサーは輪切りにスライスし、長ネギは白髪ネギにし、水にさらしておく。サラダチキンは食べやすい大きさにほぐす。
- 鍋に湯を沸かし、中華麺を表記時間通りに茹でたら、流水でよく洗ってぬめりを取り、水気をよく切って器に盛る。
- 器に盛った麺の上に冷えたスープをかけ、シークワーサー、長ネギ、サラダチキン、白ごまをトッピングし、こしょうをかけたら完成。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
シークワーサーネードの素