

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑩ カレー風味塩ラーメン



【 材料 】(1人前)

| | | |
|-----------------|---|------|
| ◇生麺 | … | 1人前 |
| ◇塩ラーメンの素 | … | 1人前 |
| ◇ご飯にかけるギョーザ | … | 小さじ1 |
| ◇レモン(輪切2枚、絞り汁用) | … | 1/4個 |
| ◇半熟卵 | … | 1個 |
| ◇好きなトッピング | … | 適量 |

【 作り方 】

- (1) お湯を沸騰させた鍋に生麺を入れ、袋の記載通りにゆで、水気を切る。
- (2) 器に塩ラーメンの素、ご飯にかけるギョーザ、熱湯(袋に記載の分量)を入れ、良く混ぜ合わせ、(1)を入れる。
- (3) (2)に飾り以外の残ったレモンを絞り入れ、輪切レモン及び半熟卵、好きなトッピングを盛り付ければ完成。