

# 北海道濃厚味噌ラーメン

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍ラーメン	1玉		
味噌ラーメンスープの素	36.2g	水【スープ用】	270g
ねぎ油	3.8g		
合いびきミンチ	25g		
下味用たれ	5.8g		
細もやし	1/10袋		
白ねぎ	6g		

## <作り方>

### 【スープを作る】

- ①鍋に水を入れて火にかける
- ②沸いたら、味噌ラーメンスープの素・ねぎ油を加えておく

### 【トッピングの準備】

- ③合いびきミンチは、さっと茹でて余分な脂を落としておく
- ④鍋等に油をしき、③合いびきミンチを炒め、下味たれを加え全体をよく混ぜ合わせておく
- ⑤細もやしは、さっと茹でておく

## <盛り付け・提供>

- ⑥通常の麺類と同様、冷凍ラーメンを振りかご等でゆでて湯切りする
- ⑦茹でた麺をラーメン鉢に移し、スープを加え、④ミンチ・もやしをのせる
- ⑧⑦の上に、白ねぎをのせ、提供する

