

冷やしレモンペッパーラーメン

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		
下味付鶏もも肉	1 枚		
ラーメンスープの素	31.8g		
レモンペッパーオイル	3.8g	水	285g
レモン	1/5 個		
白ねぎ	12g		
かいわれ	1/10 パック		
あらびき黒胡椒	0.5g		

<作り方>

【トッピング:の準備】

- ①鶏もも肉は、**汁気を切らずに**そのまま焼き目がつくまで焼き、一口大にカットしておく
- ②レモンは、両端を落とし、輪切りスライスで 1/10 カットしておく
- ③かいわれは、洗って根元を落としておく(長さはそのまま)

【スープを作る】

- ④鍋に水を入れて火にかけ、沸いたら、ラーメンスープの素
レモンペッパーオイルを加えておく

※オイルは軽く湯煎すると袋から比較的出しやすくなります

<盛り付け・提供>

- ⑤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し流水で洗い冷やす
- ⑥冷やした麺をラーメン鉢に移し、スープを加え、鶏もも肉をのせる
- ⑦写真を参考にスライスしたレモン 2 枚
白ねぎ・かいわれをのせ、
全体にあらびき黒胡椒をかけ提供する

