

静岡のっておきレシピ

枝完熟マキノハニーと卵のサンラーメン



材料（1人前）	分量
枝完熟マキノハニー （くし切り）	1 個
豚バラスライス （一口大に切る）	30g
インスタントラーメン（塩味）	1 袋
豆腐（さいの目切り）	100g
ニラ（ざく切り）	10g
小松菜（ざく切り）	20g
卵（M 玉）	1 個
塩・こしょう	少々
サラダ油	小さじ 1
酢	大さじ 1
ラー油	大さじ 1

作り方

1	豚肉に塩・こしょうを振り、サラダ油を引いた鍋で炒める。
2	肉に火が通ったら、インスタント麺に表示されている分量の水を加え、沸騰したら表示通りに麺をゆで、付属の調味料を加える。
3	2の麺だけを取り出して丼に盛り付けておく。
4	残ったスープにマキノハニー、豆腐を入れ一煮立ちしたら、ニラ、小松菜、溶き卵を入れる。
5	卵に火が通ったらこしょう少々と、酢を加えて3に盛り付ける。最後にラー油を回し掛ければ出来上がり！
ポイント	4のポイント：青菜はチンゲン菜などでも可 5のポイント：辛いものが苦手な人はラー油とこしょう無しでも OK