＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- ラーメン麺：4食分
- トマト：4個
- ニンニク：2片
- 鶏むね肉：300g
- コリアンダー：1束
- ライム：2個
- チリソース：適量
- ソーダ水：1リットル
- 塩、胡椒：適量
- ベビーリーフ：適量

作り方

1. トマトはヘタを取り除き、粗みじんにします。ニンニクは微塵切りにします。
2. 鍋にオリーブオイルをひき、ニンニクを炒めます。香りが出てきたらトマトを加え、塩と胡椒で調味します。
3. 鶏むね肉を一口大に切り、トマトとニンニクの炒め物に加えます。鶏肉が白くなるまで炒め続けます。
4. ソーダ水を鍋に注ぎ、沸騰したらラーメン麺を加えます。パッケージの指示に従って麺をゆでます。
5. ライムを絞り、その果汁とチリソースをスープに加えます。味を調え、必要に応じて塩と胡椒で調味します。

6. ラーメンを器に盛り、上にベビーリーフとコリアンダーをトッピングします。