

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

ラーメン



レシピ提供

韓国工芸・デザイン文化振興院
韓食文化ボックスより

🍴 ポイント

お好みの具材、お好みの硬さ、辛さで
自由にアレンジしましょう！

材料 作りやすい分量

ラーメンの麺	1個
水	550ml
椎茸	1個
ネギ	30g
粉末スープ	1袋
かやく	1袋
卵	1個
青・赤唐辛子	1つ

作り方

調理時間:約6分

1. ネギと青・赤唐辛子は斜め切りにし、椎茸も程よいサイズに切る。
2. 鍋に水を550ml入れ、湧いたら麺と粉末スープ、かやくを一緒に入れて4分30秒沸かす。
3. 好みに合わせて玉子、ネギ、椎茸などを加えて器に盛り付ける。