

「ぼたんラーメン」メニュー



◇材料

ぼたん肉	50g
中華麺	1玉
半熟玉子	1 / 2ヶ
水菜	10g
白ネギ	10g
※合わせ出汁	
・ 昆布・鰹出汁	4.5 杯
・ 昆布	50g
・ 淡口醤油	200cc
・ 濃口醤油	200cc
・ 酒	425cc

◇作り方

1. 合わせ出汁を作る
 - 1) 昆布と鰹で一番出汁を 4.5 杯
 - 2) この一番出汁にさし昆布を入れる
 - 3) 2に醤油、酒を加える
2. 合わせ出汁でぼたん肉を煮る
3. 中華麺を約1分半ゆで、ざるにて汁切り
4. 器に麺を入れ合わせ出汁をはり、水菜・白ネギ・半熟玉子をのせ供す
5. 最後に胡椒と山椒をふりかける