

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「宮武将吾のランチパーティー 2014年11月14日より」

**ラーメンスープロワイヤルとトマト味の塩ラーメンスープ野菜入り** 宮武将吾のランチパーティーレシピ



- 1 麺をお湯で固めにゆでる。
- 2 500ccのお湯にラーメンのスープをいれて沸かし半分に分ける。片方に150ccの水を加え塩・こしょうで味を調え100ccのとき玉子を加え器にに入れて茶碗蒸しにする。蒸しあがる間に30gずつの玉ねぎ、人参、セロリ、椎茸を5~7mm位の角切りにし、オリーブオイルで軽くソテーする。
- 3 とっておいたスープ250ccに250ccの水と200ccのトマトジュースを加え、適量のチキンコンソメと塩、こしょうで味を調える。茶碗蒸しの部分が壊れないようゆっくりスープをそそぐ。彩りにパセリのみじん切りなどをふる。

**材料(8人分)**

サッポロ一番塩らーめん	5個/パック 500g
たまねぎ	30g
人参	30g
セロリ	30g
椎茸	30g
とき卵	100cc
トマトジュース	200cc
チキンコンソメ	適量
オリーブオイル	適量
パセリ	少々

**レシピで使用している商品のご紹介**



■サンヨー食品  
**サッポロ一番塩らーめん**  
(5個パック 500g使用)