



6/21 (金) カリカリ豚の北海道ラーメンサラダ (福岡 由香さん)

(材料1~2人分)

- { 豚バラ薄切り肉：100g
- { チョーコー醤油
- { まぜるめんつゆさっぱりゆずサラダ風：1袋
- { 生ラーメン：1玉
- { ごま油：小さじ1/2
- レタス：1/4玉
- { 水菜：適量
- A { とうもろこし：1/2本
- A { ラディッシュ：1個
- A { ミニトマト：3個
- B { チョーコー醤油
- B { まぜるめんつゆさっぱりゆずサラダ風：1袋
- B { 白すりごま：大さじ1

- ① 豚バラは5cm幅に切って、フライパンで焦げ付くぐらいカリカリになるまで、中火で焼き、まぜるめんつゆ1袋に浸しておく。
- ② Aの水菜は3cm長さに切る。とうもろこしはラップに包み、電子レンジで2分半加熱して、包丁で削り、粒にする。ラディッシュは薄切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- ③ レタスは食べやすい大きさにちぎり、器に盛る。
- ④ 生ラーメンは表示時間通りに茹で、茹で上がったら素早く流水でよく洗い、水気を切ったら、ごま油を絡めて、③のレタスの上に盛る。
- ⑤ ボウルにBを混ぜ合わせる。
- ⑥ ④の麺の上に、①の豚バラをたれごとのせ、その上に②の野菜を散らして飾り、④をかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。