



もりおか温めん コムタンスープの 作り方

材料 (2人分)

- もりおか温めんコムタンスープ…………… 1袋
- 人参 …………… 1/4本
- 牛カルビ肉 …………… 50g
- 万能ネギ…………… 適量

作り方

Recipe

- 1 人参は短冊切りにし下茹でしておき、万能ネギは小口切りにしておきます。
- 2 牛カルビ肉は食べやすい大きさに切り、塩コショウして焼いておきます。
沸騰したたっぷりのお湯で温めん2袋を約2分茹で、水洗いし、水気を切っておきます。
- 3 鍋に水500cc沸かし、スープ2袋を加えて溶かしておきます。
- 4 ③にめんを入れてひと煮立ちさせる。
- 5 器に盛りつけ、具材を盛り付けて出来上がりです。