

調理時間

約 **10** 分

● **皇蘭ヘコウラン** 監修
ジャージャー麺
ワンタン入り中華スープ



アレルギー物質を含む食品	
神戸南京町皇蘭監修 ジャージャー麺セット	小麦
ワンタン	小麦

皇蘭〔コウラン〕監修 ジャージャー麺

- ア 麺をゆでる湯を沸かす。
イ 具入りタレ…流水解凍する
- ① 胡瓜…細切り
 - ② 麺は凍ったまま アの湯に入れ、麺がほぐれたら流水で冷やし、水気をきって盛る。
 - ③ ②に イをかけ、①、ミニトマトをのせる。

材料	2人用	3人用	4人用
神戸南京町皇蘭監修 ジャージャー麺セット (冷凍)			
具入りタレ (100g)	2 袋	3 袋	4 袋
中華麺 (200g)	2 玉	3 玉	4 玉
胡瓜	1/2 本	1 本	1 本
ミニトマト	2 コ	3 コ	4 コ

ワンタン入り中華スープ

- ウ きくらげ…ぬるま湯につけて戻す
- ① チンゲン菜…ざく切り
 - ② 鍋に A を煮立て、①、もやし、 ウワンタンを入れて煮、
B調味する。

材料	2人用	3人用	4人用
ワンタン	6 コ	9 コ	12 コ
チンゲン菜	1 株	1 株	2 株
もやし	100g	150g	200g
きくらげ	1/2 袋	2/3 袋	1 袋
〔 A 水	500ml	750ml	1000ml
〔 A 鶏がらスープの素	大 2/3	大 1	大 1 1/3
〔 しょうゆ	小 2/3	小 1	大 1/2
〔 B こしょう	少々	少々	少々
〔 ごま油	少々	少々	少々