



鳴門わかめとあさりのピリ辛ラーメン

(2人分)





スープ	
水	500ml
酒	50ml
昆布	5g
薄口しょうゆ	小1
塩・こしょう	適量
一味とうがらし	

磯の香りとピリときいた一味とうがらしで食が進む一品です！

作り方

- 1** 水に昆布を入れて20分程度、満たす。
- 2** 鍋に①と酒50mlをいれ火にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。
- 3** 生わかめを一口大に切る。
- 4** ②に砂出したあさりを加え強火にする。
- 5** 貝のふたが1～2個開いたら火を止め、フタをしておよそ2分余熱で火を通す。
- 6** ⑤に塩、こしょう、薄口しょうゆ、一味とうがらしを加えて味を調える。
- 7** 乾麺をゆでる。
- 8** ⑥を器にこしながら注ぎ、続いてゆでた麺を入れ、その上に、あさり、わかめ、バターをトッピングすれば完成！

