



津軽半島
浜小屋仕込み



しじみラーメン塩

しじみ酸辣湯麺

サンライタンメン

[しじみラーメン塩]

しじみ酸辣湯麺 (サンラータンメン)



「材料(1人分)」

● 麺	1玉(付属)	A 片栗粉	小さじ2
● しじみ	1袋(付属)	水	小さじ2
● スープ	1袋(付属)	● 卵	1個
● 水	400ml	● 長ねぎ	5cm
		● ラー油、酢	適量

[作り方]

- ① 水400mlを沸騰させ、しじみとねぎ、付属スープを加え、しじみの口が開いたら、Aの水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ② 卵を溶きほぐし、①に回しいれる。再沸騰したら火を止める。
- ③ 丼にゆでて湯を切った麺を入れ、②のスープを注ぐ。
お好みでラー油と酢をかける。