

海草美人の温か麺



寒い時には温か麺(^^) _U~~
鶏肉 & キノコもたっぷり入れて、喉越しのいい「海草美人」はとっても食べやすいです！

考案者：DEIanna さん

材料（一人分）
「海草美人」_50g
鶏もも肉_30g
シメジ&エノキダケ_各30g
つゆの素_30cc
水_270cc
片栗粉&水_各大1/2
薬味用にネギ&ミョウガ 適量



1
鶏もも肉は小さく切ります。
エリンギは根元を切ってほぐします。
エノキダケも根元を切って半分に切ります。

2
鍋に水とつゆの素を入れて煮立たせ、1.を入れて軽く煮ます。

3
「海草美人」を沸騰したお湯に入れて7分茹でザルにあけて、サッと水洗いします。

4
2.の汁の味をみて、濃いようならお好みで少し水を加え沸騰させ、水溶き片栗粉を入れてとろみを付けます。

5
3.の麺を器に入れて熱々の4.を流し入れ、お好みでネギやミョウガなどの薬味をタップリ乗せて・・・ハイ！出来上がり。