明治記念館

オリジナルにんにく味噌を使ったレシピ

にんにく味噌ラーメン

■材料［1人前］

・中華麺	1玉
A	
・豚挽肉	70g
・きゃべつ	適量
・もやし	1/4袋
・韮	1/8束
・豆板醤	小さじ1/4
・にんにく味噌	小さじ半分
・ごま油	小量
・バター	小量
・にんにく味噌	50g
・合わせだし	250cc

※明治記念館オリジナルだしパック（鶏がらスープでも可）

■作り方

① ごま油でAを炒める

② 鍋に合わせだしを入れ、火にかけ、にんにく味噌、バターを溶かす

③ 中華麺を茹で、お湯をしっかり切る

④ 器に③、②、①の順に盛り付ける

明治記念館

オリジナルにんにく味噌を使ったレシピ

にんにく味噌煮込みうどん

■材料［1人前］

・茹でうどん	1玉
・鶏もも肉	1/4枚
・大根	小量
・人参	小量
・牛蒡	1/16本
・長ネギ	1/16本
・油あげ	1/4枚
・かまぼこ	2枚
・卵	1ケ
・にんにく味噌	50g
・合わせだし	250cc

※明治記念館オリジナルだしパック（市販の合わせだしでも可）

■作り方

① すべての具材を食べやすいサイズに切る

② 鍋に合わせだしを入れ火にかけ、にんにく味噌を溶かす

③ 鶏肉を入れ、火を入れる

④ 他の野菜を入れ火を入れ、うどん、かまぼこ、油揚げを加える

⑤ 最後に卵を入れ、弱火で蓋をし、1分煮る