

オリジナルチキンラーメン

～野菜たっぷりイタリアン～



材料

チキンラーメン 1袋

(スープ)

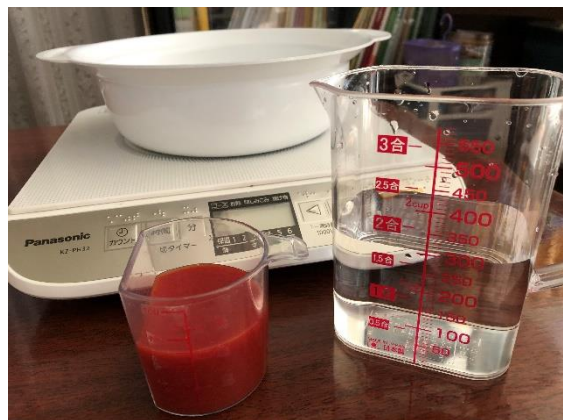
水 500ccぐらい
シタス 3枚ぐらい
パセリ 適当
トマトジュースか 50cc～
野菜ジュース (お好みで!)

(トッピング)

フロッコリー 5～6房
かぼちゃ 適量
プチトマト 2個
ゆでたまご 半分
とろけるチーズ・粉チーズ 適量



野菜などは、一口大にカットする。
ラップをかけ、レンジでチン!



水 400 cc
トマトジュースか野菜ジュース 50～100 cc
*濃さはお好みで!



スープが沸騰したら、ちぎりシタス、イタリアンパセリとチキンラーメンを入れる。
1分程煮てから火を止める。
蓋をして、3分待つ。



麺とトッピング具材を盛り付けて
はい、できあがり!