



4/29(火) カルボナーラーメン

(材料)

インスタントラーメン (塩味) : 1 袋

ハム : 1~2 枚

アスパラ : 2 本

卵 : 1 個

牛乳 : 大さじ 2~3

パルメザンチーズ : 適量

バター : 1 かけ

ブラックペッパー : 適量

- ① たまごは白身と黄身に分ける。ハムは食べやすい大きさに、アスパラは固い部分を削ぎ、斜めに切っておく。
- ② ボウルに卵白を入れて腰を切るように溶き、パルメザンチーズ、牛乳、粉末スープ (半量) を混ぜ合わせる。ハムとバターも加えておく。
- ③ ラーメンとアスパラを一緒に 2 分ほど茹でる。
- ④ 湯を切り、②に加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 盛り付けて、卵黄を乗せ、ブラックペッパーを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。