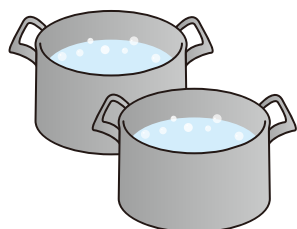


# テイクアウトのラー麺の 美味しい作り方

1



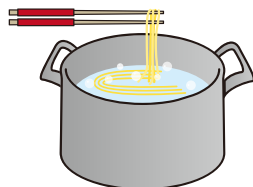
鍋またはフライパン2個を用意し、それぞれお湯を沸かす。

2



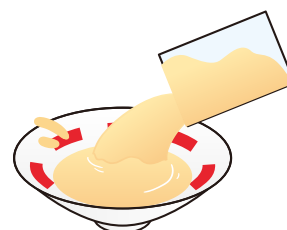
沸騰したら袋のままスープを投入し、中火で7分加熱する。

3



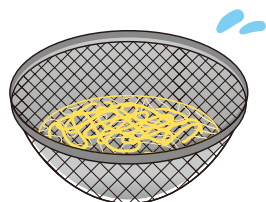
もう一方の手鍋(1.5リットル以上のお湯)に麺を入れ箸でほぐしながら、沸騰を維持したままちぢれ麺1分30秒茹でる。

4



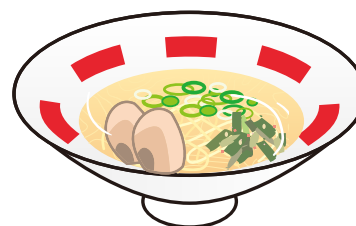
火傷に注意しながら器にスープを注ぐ。

5



ザルに移して水気をよく切る。

6



麺を軽くのばしてスープに入れたら完成! トッピングはお好みで。