

# トマトと鶏肉すき焼きラーメンチーズかけ

ひと手間加えて美味しい晩ご飯ラーメン



## 材料（4人分）

牛肉	150～200g
焼き豆腐	1丁
春菊	1/2束
長ネギ	2本
しいたけ	8個
卵	4個
しょう油	適量
砂糖	適量
酒	適量

調理時間

約9分

サッポロ一番しょうゆ味

709kcal

## 作り方

1. 牛肉、焼き豆腐は食べやすい大きさに切り、しいたけは斜め半分に長ネギは斜め切りに、春菊も適当な長さに切り分けておく。卵は軽く溶いておく。
2. フライパンにしょう油、酒、砂糖と水少量を入れ、牛肉と焼き豆腐、しいたけを先に煮て、全体に味が馴染んだら長ネギと春菊も加えて軽く煮詰め、簡単なすき焼きを作る。
3. 麺を茹で、スープも加えてから最後に卵を流し入れ、かきたま風の麺に仕上げてすき焼きの具を盛り付け出来上がり。

## 調理のヒント

1. 牛肉は薄い切り落としで良く、また豚肉で作っても美味しく出来ます。野菜もきのこ類等ご家庭にある物を利用して下さい。
2. すき焼きの真ん中に生卵の黄身を置き、混ぜて食べても美味しいです。またお好みで七味をふりかけると良いでしょう。