



日本、イタリア、中国の味わいが集合 和洋中ハイブリッドセット

イタリアンと中華を合体させたトマトスープのラーメン。サーモンとアボカドをのせたご飯はモダンな角皿に。麺とご飯のセットが、おしゃれな器と食材の組み合わせで、斬新なカフェ風ランチになりました。

1. トマトラーメン (L66BKC)
2. サーモンアボカドライス (E224IWC)

1. トマトラーメン (L66BKC)

【材料】：1人分

ラーメン(乾麺)	1束
トマト缶	1/4缶
プチトマト	3個
ゆで卵	1/2個
えび	5g
コンソメスープ	180ml
バジル	適量
塩・こしょう	少々

【作り方】

- ①鍋に多めのお湯を沸かし、ラーメンを茹でる。
- ②別の鍋にコンソメスープ、トマト缶(汁ごと)を入れて温める。
- ③ラーメン鉢に湯切りしたラーメン、②を入れ、えび、ゆで卵、半分に切ったプチトマト、バジルを盛り、塩・こしょうで味を調える。

2. サーモンアボカドライス (E224IWC)

【材料】：1人分

ごはん	100g
サーモン(刺身用)	20g
アボカド	20g
ラディッシュ	適量
貝割れ大根	適量
しょう油タレ	適量
ごま油	小さじ1
レモン汁	適量

【作り方】

- ①サーモン、アボカドを2、3cm角に切る。アボカドはレモン汁をかける。
- ②ボウルにサーモン、アボカドを入れてごま油、しょう油タレを入れて全体に絡むように混ぜる。
- ③皿にご飯を盛り、②をのせてしょう油タレを少々かける。薄切りしたラディッシュ、貝割れ大根を添える。