

ビストロ 南家

スープカレーラーメン

札幌の老舗カレー店 南家との共同開発。
札幌の中太ちぢれ麺との相性を試行錯誤し、
スパイスとスープを開発しました。

人気カレー店と共同で開発した、札幌の新名物、
スープカレーラーメンを是非ご賞味下さい。

内容

麺 : 茹で時間2分半~3分

スープ具材入り : 解凍時間 約8分

オススメトッピング

素揚げ野菜

かぼちゃ・レンコン・オクラ・ピーマンなどを素揚げして
トッピングすると、より美味しく召し上がれます。

おいしいお召し上がり方

準備

大きめの鍋2つにたっぷりの沸騰したお湯を用意します。

1. 湯煎

スープの袋を封を切らずに沸騰したスープ用の鍋中に入れ、約8分温めます。

2. 麺を茹でる

袋から取り出した麺を、沸騰した麺用の鍋に入れ、ほぐしながら2分半～3分茹でます。
※火力によって茹で時間が前後しますので、ご自身で調整し、好みの固さに仕上げてください。

(麺は解凍せず、凍ったまま鍋に入れてください)

3. 盛り付け

茹で上がった麺をよく湯切りし、用意しておいた器に盛り付け、湯煎が終わったスープを麺の上から注ぎます。

4. 完成

お好みに用意した具材などを器に盛り付け、完成です。

美味しく作るコツ

麺を茹でるお湯はできるだけ多めに用意して下さい。

スープを入れる前に器をお湯などで温めておくことによりおいしく召し上がれます。

オスOMETツピングを加えることで、さらにお店の味に近づけます