

# これ作るととにかくと便利

## 味しめしめの味玉

ラーメンの上にはのせたら

(材料)

卵 2コ


インスタントラーメンでも

ごーホ ✨

めんつゆ (ストレート  
2倍にうすめる  
3倍にうすめる) → どんためめんつゆでもOK

(作り方)

- ① 卵は冷蔵庫から出して → 買ってまで冷蔵庫に入れておいたなら  
1時間おいておく 即!! 料理スタート  
(つめたいままだとゆでた時やれてしまう)

②  片手なべ用意

③ 水を  $\frac{2}{3}$  入れる

④ 強火にかける

⑤ ぶいとうするまでまつ

⑥ 卵を入れる

⑦ 火を 中火にする (弱火はNG)

⑧ 6分ゆでる。

⑨  ボウル用意

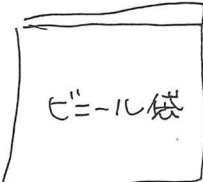
⑩ 氷を 10個 ~ 15個入れる

⑪ 水を ボウルに 半分ほど入れる

⑫ ⑪の 氷水に ⑧のゆでた 卵 2コ ポンと入れる

⑬ 5分ほどつけておく

⑭ 氷水の中に 手をつこんで 卵の カラを 水の中で むく

⑮  ビニール袋 チャックつきの袋用意  
(なければぶつうのビニール)

⑯ めんつゆを

	めんつゆ	水	しょうゆ
ストレートなら	80cc	20cc	大匙2
2倍にうすめる A17°	100cc		
3倍にうすめる A17°	50cc	50cc	

入れる

⑰ その中に 卵 2コを入れ しっかり混ぜとめる  
(ぶつうのビニールはしばり下さい)

⑱ 冷蔵庫で 6じかん以上  
ぬかせて 完成