

トマトラーメン

<材料：1人分>

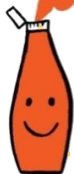
- ・ インスタントラーメン（袋麺） 1 袋
- ・ **カゴメ トマトジュース** …… 200 ml
- ・ お好みの野菜
 - キャベツ …………… 1 枚
 - もやし …………… 30 g
 - にんじん …………… 2 cm
- ・ ベーコン …………… 1 枚
- ・ 粉チーズ（お好みで） …… 適量



<作り方>

1. キャベツはざく切り、にんじんは薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
2. 鍋にトマトジュースと水（300ml）を沸かし、野菜、ベーコンを入れる。再び沸騰したら麺を入れ、表示通りの時間煮る。
3. 添付の粉末スープを加え、仕上げにお好みで粉チーズをかける。

ポイント



忙しい日にも、トマトジュースがあれば、手軽にリコピン補給できます。
 スープは、塩味がおススメ！具材は他にもきのこなど、お好みのものでお楽しみください。



調理時間

10 分

エネルギー

587 kcal*

塩分

5.8g*

*スープを全て含む