



신라면 버섯 오일 파스타



신라면 버섯 오일 파스타

매콤한 신라면의 맛과 버섯의 깊은 풍미, 올리브 오일이 어우러진 고급스러운 이색 파스타입니다.

재료 준비

- **면류:** 신라면 1개
- **주재료:** 새송이 버섯 1개, 마늘 24g(약 3쪽), 양파 30g, 청양고추 1개
- **향신료 및 기타:** 루꼴라 15g, 파슬리 2g, 후춧가루 2g, 화이트 와인 20ml, 올리브 오일 60ml, 물 500ml

조리 순서

1. **재료 손질:** 마늘은 0.2cm 두께로 편 썰고, 양파는 0.5cm 크기로 다집니다. 새송이 버섯은 2cm 두께로 지그재그 모양으로 썰고, 청양고추는 곱게 다져 준비합니다.
2. **면 삶기 및 육수 준비:**
 - 끓는 물에 면을 2분간 삶은 후 찬물에 헹궈 물기를 빼둡니다.
 - 면을 삶은 물 200ml에 분말스프 7g(약 2/3 봉지)을 넣어 육수를 미리 만들어 둡니다.
3. **버섯 및 채소 볶기:** 프라이팬에 올리브오일 30ml를 두르고 마늘과 양파를 30초간 볶습니다. 버섯을 넣고 30초간 더 볶은 뒤, 화이트 와인을 넣어 알코올 향을 날리고 준비한 육수를 붓습니다.
4. **면 볶기:** 육수가 끓으면 면과 후춧가루를 넣고 1분 30초간 볶습니다. 마지막에 남은 올리브오일 30ml를 넣고 전체적으로 잘 섞이도록 마무리합니다.
5. **완성:** 그릇에 면을 담고 루꼴라를 올린 뒤, 파마산 치즈(기호에 따라)를 갈아서 뿌려 완성합니다.

조리 TIP:

- 버섯을 볶을 때 화이트 와인을 넣어주면 버섯 특유의 풍미가 훨씬 강해지고 고급스러운 맛이 납니다.
-

Shin Ramyun Mushroom Oil Pasta

Ingredients

- **Noodles:** 1 pack of Shin Ramyun
- **Main Ingredients:** 1 king oyster mushroom, 24g garlic (about 3 cloves), 30g onion, 1 Cheongyang chili pepper (Korean green chili)
- **Spices & Others:** 15g arugula, 2g parsley, 2g ground black pepper, 20ml white wine, 60ml olive oil, 500ml water

Directions

1. **Prep:** Slice the garlic into 0.2cm thick pieces, and finely dice the onion into 0.5cm pieces. Cut the king oyster mushroom zig-zag style into 2cm thick pieces, and finely chop the Cheongyang chili pepper.
 2. **Noodle Boiling & Broth Prep:** Boil the noodles in boiling water for 2 minutes, rinse in cold water, and drain. Save 200ml of the noodle cooking water, mix in 7g (about 2/3 pack) of the ramen powder soup to make the broth, and set aside.
 3. **Sautéing Mushrooms & Veggies:** Heat 30ml of olive oil in a frying pan and sauté the garlic and onion for 30 seconds. Add the mushrooms and sauté for another 30 seconds, then pour in the white wine to cook off the alcohol. Pour in the prepared broth.
 4. **Stir-frying Noodles:** Once the broth boils, add the noodles and black pepper, and stir-fry for 1 minute and 30 seconds. Finish by adding the remaining 30ml of olive oil and tossing everything together.
 5. **Finish:** Transfer the pasta to a plate, top with arugula, and grate parmesan cheese (optional) over it to serve.
 6. **Cooking TIP:** Adding white wine when sautéing the mushrooms enhances their unique aroma and creates a much more premium flavor.
-

辛拉麵鮮菇橄欖油義大麵

材料準備

- 麵類：辛拉麵 1 包
- 主料：杏鮑菇 1 個、大蒜 24克（約 3 瓣）、洋蔥 30克、青陽辣椒 1 個
- 香料及其他：芝麻葉 15克、巴西里（歐芹）2克、胡椒粉 2克、白葡萄酒 20毫升、橄欖油 60毫升、水 500毫升

烹飪步驟

1. 食材處理：大蒜切成 0.2釐米厚的薄片，洋蔥切成 0.5釐米大小的碎末。杏鮑菇切成 2 釐米厚呈鋸齒狀，青陽辣椒切碎備用。
 2. 煮麵與調配高湯：將麵條放入沸水中煮 2 分鐘，然後用冷水沖洗並瀝乾水分。在 200 毫升煮麵水中加入 7克（約 2/3 包）調味粉包，調勻製成高湯備用。
 3. 翻炒鮮菇與蔬菜：在平底鍋中倒入 30毫升橄欖油，放入大蒜和洋蔥翻炒 30 秒。加入杏鮑菇再翻炒 30 秒，然後倒入白葡萄酒以去除酒精味，接著倒入準備好的高湯。
 4. 翻炒麵條：高湯煮沸後，放入麵條和胡椒粉翻炒 1 分 30 秒。最後倒入剩餘的 30毫升橄欖油，翻炒均勻即可。
 5. 完成：將麵條裝盤，放上芝麻葉，最後撒上帕瑪森起司（依個人喜好）即可。
 6. 烹飪秘訣：翻炒杏鮑菇時加入白葡萄酒，能大幅提升菇類特有的香氣，使味道更加高級。
-

辛拉面鮮菇橄欖油意大利面

材料准备

- 面类：辛拉面 1 包
- 主料：杏鲍菇 1 个、大蒜 24克（约 3 瓣）、洋葱 30克、青阳辣椒 1 个

- 香料及其他：芝麻叶 15克、巴西里（欧芹）2克、胡椒粉 2克、白葡萄酒 20毫升、橄榄油 60毫升、水 500毫升

烹饪步骤

1. 食材处理：大蒜切成 0.2厘米厚的薄片，洋葱切成 0.5厘米大小的碎末。杏鲍菇切成 2厘米厚呈锯齿状，青阳辣椒切碎备用。
2. 煮面与调配高汤：将面条放入沸水中煮 2 分钟，然后用冷水冲洗并沥干水分。在 200毫升煮面水中加入 7克（约 2/3 包）调味粉包，调匀制成高汤备用。
3. 翻炒鲜菇与蔬菜：在平底锅中倒入 30毫升橄榄油，放入大蒜和洋葱炒 30 秒。加入杏鲍菇再翻炒 30 秒，然后倒入白葡萄酒以去除酒精味，接着倒入准备好的高汤。
4. 翻炒面条：高汤沸腾后，放入面条和胡椒粉翻炒 1 分 30 秒。最后倒入剩余的 30毫升橄榄油，翻炒均匀即可。
5. 完成：将面条装盘，放上芝麻叶，最后撒上帕玛森芝士（依个人喜好）即可。
6. 烹饪秘诀：翻炒杏鲍菇时加入白葡萄酒，能大幅提升菇类特有的香气，使味道更加高级。

辛ラーメンきのこオイルパスタ

材料の準備

- 麺類: 辛ラーメン 1袋
- 主な材料: エリンギ 1個、ニンニク 24g（約3片）、玉ねぎ 30g、青唐辛子 1個
- 香辛料およびその他: ルッコラ 15g、パセリ 2g、コショウ 2g、白ワイン 20ml、オリーブオイル 60ml、水 500ml

作り方

1. 下ごしらえ: ニンニクは厚さ0.2cmの薄切りにし、玉ねぎは0.5cm角のみじん切りにします。エリンギは厚さ2cmのジグザグに切り、青唐辛子は細かく刻んでおきます

- 。
2. **麺の茹で方とスープの準備:** 沸騰したお湯で麺を2分間茹でた後、冷水で洗って水気を切っておきます。麺を茹でたお湯200mlに、粉末スープ7g (約2/3袋) を混ぜて、あらかじめスープを作っておきます。
 3. **きのこ野菜の炒め合わせ:** フライパンにオリーブオイル30mlを熱し、ニンニクと玉ねぎを30秒間炒めます。エリンギを加えてさらに30秒間炒めた後、白ワインを加えてアルコールを飛ばし、準備したスープを注ぎます。
 4. **麺の仕上げ:** スープが沸騰したら、麺とコショウを加えて1分30秒間炒め合わせます。最後に残りのオリーブオイル30mlを加え、全体によくなじませます。
 5. **仕上げ:** お皿に麺を盛り付け、ルッコラをのせた後、パルメザンチーズ (お好みで) を削って完成です。
 6. **調理のコツ:** エリンギを炒める際に白ワインを加えることで、キノコ特有の風味がぐっと引き立ち、洗練された高級感のある味わいになります。
-

Shin-Ramyun-Pilz-Öl-Pasta

Zutaten

- **Nudeln:** 1 Packung Shin Ramyun
- **Hauptzutaten:** 1 Kräuterseitling, 24 g Knoblauch (ca. 3 Zehen), 30 g Zwiebel, 1 scharfe grüne Chilischote (Cheongyang)
- **Gewürze & Sonstiges:** 15 g Rucola, 2 g Petersilie, 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer, 20 ml Weißwein, 60 ml Olivenöl, 500 ml Wasser

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Den Knoblauch in 0,2 cm dünne Scheiben schneiden und die Zwiebel in 0,5 cm kleine Würfel hacken. Den Kräuterseitling im Zickzack-Muster in 2 cm dicke Stücke schneiden und die Chilischote fein hacken.

2. **Nudeln kochen & Brühe vorbereiten:** Die Nudeln in kochendem Wasser für 2 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. 200 ml des Nudelwassers aufbewahren, 7 g (ca. 2/3 der Packung) des Ramen-Suppenpulvers einrühren, um die Brühe vorzubereiten, und beiseitestellen.
 3. **Pilze & Gemüse anbraten:** 30 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebeln für 30 Sekunden anbraten. Die Pilze hinzugeben, weitere 30 Sekunden braten, dann den Weißwein dazugießen, um den Alkohol verkochen zu lassen. Schließlich die vorbereitete Brühe hinzugeben.
 4. **Nudeln braten:** Sobald die Brühe kocht, die Nudeln und den Pfeffer hinzugeben und für 1 Minute und 30 Sekunden braten. Zum Schluss die restlichen 30 ml Olivenöl einrühren und alles gut vermengen.
 5. **Fertigstellen:** Die Pasta auf einem Teller anrichten, mit Rucola garnieren und nach Belieben Parmesankäse darüberreiben.
 6. **Koch-Tipp:** Die Zugabe von Weißwein beim Anbraten der Pilze hebt deren charakteristisches Aroma hervor und verleiht dem Gericht eine edle Note.
-

Pâtes à l'huile aux champignons et Shin Ramyun

Ingrédients

- **Nouilles** : 1 sachet de Shin Ramyun
- **Ingrédients principaux** : 1 pleurote du panicaut (éringi), 24 g d'ail (environ 3 gousses), 30 g d'oignon, 1 piment vert fort (piment de Cheongyang)
- **Épices & Autres** : 15 g de roquette, 2 g de persil, 2 g de poivre noir moulu, 20 ml de vin blanc, 60 ml d'huile d'olive, 500 ml d'eau

Mode de préparation

1. **Préparation** : Coupez l'ail en tranches de 0,2 cm d'épaisseur et émincez l'oignon en petits dés de 0,5 cm. Coupez le pleurote en zig-zag en morceaux de 2 cm

d'épaisseur, puis hachez finement le piment vert.

2. **Cuisson des nouilles & Préparation du bouillon** : Faites cuire les nouilles dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les. Conservez 200 ml d'eau de cuisson des nouilles, mélangez-y 7 g (environ 2/3 du sachet) de soupe en poudre pour préparer le bouillon, puis réservez.
 3. **Sauter les champignons & Légumes** : Faites chauffer 30 ml d'huile d'olive dans une poêle et faites sauter l'ail et l'oignon pendant 30 secondes. Ajoutez le champignon et prolongez la cuisson de 30 secondes. Versez le vin blanc pour faire évaporer l'alcool, puis versez le bouillon préparé.
 4. **Sauter les nouilles** : Dès que le bouillon bout, ajoutez les nouilles et le poivre noir, puis faites sauter le tout pendant 1 minute et 30 secondes. Terminez en incorporant les 30 ml d'huile d'olive restants et mélangez bien.
 5. **Finition** : Dressez les pâtes dans une assiette, déposez la roquette sur le dessus et râpez du parmesan (selon votre goût) pour terminer.
 6. **Astuce de cuisson** : Ajouter du vin blanc lors de la cuisson des champignons rehausse considérablement leur arôme naturel et apporte une touche raffinée au plat.
-

Pasta al aceite de oliva con setas y Shin Ramyun

Ingredientes

- **Fideos**: 1 paquete de Shin Ramyun
- **Ingredientes principales**: 1 seta de cardo (eryngii), 24 g de ajo (aprox. 3 dientes), 30 g de cebolla, 1 chile verde picante (Cheongyang)
- **Especias & Otros**: 15 g de rúcula, 2 g de perejil, 2 g de pimienta negra molida, 20 ml de vino blanco, 60 ml de aceite de oliva, 500 ml de agua

Instrucciones de preparación

1. **Preparación:** Corte los dientes de ajo en láminas finas de 0,2 cm y pique la cebolla en dados pequeños de 0,5 cm. Corte la seta de cardo en forma de zigzag en trozos de 2 cm de grosor y pique finamente el chile verde.
 2. **Cocción de fideos & Caldo:** Hierva los fideos en agua hirviendo durante 2 minutos, enjuáguelos con agua fría y escúrralos. Guarde 200 ml del agua de cocción de los fideos, disuelva en ella 7 g (aprox. 2/3 del sobre) del sazónador en polvo para preparar el caldo y resérvelo.
 3. **Sofreír las setas & Verduras:** Caliente 30 ml de aceite de oliva en una sartén y sofría el ajo y la cebolla durante 30 segundos. Añada la seta, sofría por otros 30 segundos, vierta el vino blanco para liberar el alcohol y, finalmente, agregue el caldo preparado.
 4. **Saltear la pasta:** Cuando el caldo empieza a hervir, incorpore los fideos y la pimienta negra, y saltee durante 1 minuto y 30 segundos. Termine añadiendo los 30 ml de aceite de oliva restantes y mezcle todo bien.
 5. **Finalización:** Sirva la pasta en un plato, decore con la rúcula y ralle queso parmesano (al gusto) por encima antes de servir.
 6. **Consejo de cocina:** Agregar vino blanco al sofreír las setas realza notablemente su fragancia natural y aporta un sabor mucho más elegante al plato.
-

Паста на оливковом масле с грибами и лапшой Шин Рамён

Ингредиенты

- **Лапша:** 1 пачка Шин Рамёна
- **Основные ингредиенты:** 1 королевская вешенка (эринги), 24 г чеснока (около 3 зубчиков), 30 г репчатого лука, 1 острый зеленый перец (Чхонъян)
- **Специи и прочее:** 15 г рукколы, 2 г петрушки, 2 г молотого черного перца, 20 мл белого вина, 60 мл оливкового масла, 500 мл воды

Способ приготовления

1. **Подготовка:** Чеснок нарежьте тонкими пластинками толщиной 0,2 см, а лук мелко нашинкуйте кубиками по 0,5 см. Королевскую вешенку нарежьте зигзагом на кусочки толщиной 2 см, а острый зеленый перец мелко порубите.
2. **Варка лапши и подготовка бульона:** Отварите лапшу в кипящей воде в течение 2 минут, затем промойте холодной водой и дайте ей стечь. Оставьте 200 мл воды, в которой варилась лапша, добавьте туда 7 г (примерно 2/3 пакетика) сухого супового приправы для приготовления бульона и отложите в сторону.
3. **Обжарка грибов и овощей:** Разогрейте на сковороде 30 мл оливкового масла и обжаривайте чеснок с луком в течение 30 секунд. Добавьте грибы, жарьте еще 30 секунд, затем влейте белое вино, чтобы выпарился алкоголь. После этого влейте подготовленный бульон.
4. **Обжарка пасты:** Как только бульон закипит, добавьте лапшу и черный перец, обжаривайте все вместе в течение 1 минуты и 30 секунд. В самом конце добавьте оставшиеся 30 мл оливкового масла и тщательно перемешайте.
5. **Завершение:** Выложите готовую пасту на тарелку, сверху украсьте рукколой и посыпьте тертым сыром пармезан (по желанию).
6. **Кулинарный совет:** Если добавить белое вино при обжаривании грибов, это значительно усилит их уникальный природный аромат и придаст блюду более изысканный вкус.

