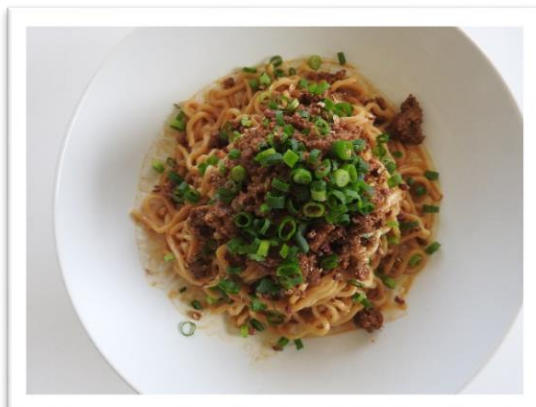




汁なし担々麺



| | 材料名 | 分量 |
|---------------|-------------|---------------|
| | 材料 (4人分) | 猪肉の切り落とし(粗挽き) |
| 長ネギ | | 1/2本 |
| ニンニク | | 2片 |
| 生姜 | | 2片 |
| 豆板醤 | | 小2 |
| サラダ油 | | 大2 |
| 青ネギ | | 適量 |
| 中華麺(太麺) | | 4玉 |
| A | | |
| 酒 | | 大2 |
| しょう油 | | 大2 |
| 甜麺醤 | | 大2 |
| 砂糖 | | 小2 |
| B | | |
| 花椒 | | 適量 |
| しょう油 | | 大6 |
| 練りごま(白) | 大6 | |
| ごま油 | 小4 | |
| ラー油 | 大4 | |

作り方

- ①長ネギは粗みじん、にんにくとショウガはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を温め、豆板醤と①を弱火で炒める。香りがでたら猪挽き肉を加え中火で色が変わるまで炒めたら、Aを入れて炒め、火を止めて味をしみ込ませる。
- ③Bをボウルでよく混ぜおく。
- ④中華麺をゆで、サッと水洗いしBと絡めておく。
- ⑤器に、④を盛り、挽肉、青ネギを盛り付けて出来上がりです。
*お好みで花椒、ラー油をかけてください。