

汁あり担々麺

材料 (1人分)

中華麺	1人前
豚ミンチ	60g
白ねぎ	小さじ2
豆板醤	小さじ1/2
甜麵醬	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
中華スープ	
└鶏がらスープの素	小さじ1~2
└水	250cc
調味料	
└芝麻醬	大さじ2
└酢	小さじ1
└しょうゆ	小さじ1~2
└ラー油	お好み
青梗菜	1枚
サラダ油	少々



作り方

1. 白ねぎはみじん切り、青梗菜は塩茹でに。
2. フライパンでサラダ油を熱し豚ミンチを入れてほぐしながら炒め、豆板醤、甜麵醬、しょうゆ、酒、白ねぎを加えて炒めておく。
3. 適当な器に芝麻醬を入れレンジで加熱し40°Cぐらいに温め他の調味料を加えながら混ぜておく。
4. 鍋で中華スープを熱しておく。
5. 器を熱湯か、レンジで温める。
6. 麺を熱湯で湯がく。
7. 器に調味料を入れ中華スープでのばしたところに麺を入れて、炒めた豚ミンチ、青梗菜をのせる。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン、鍋