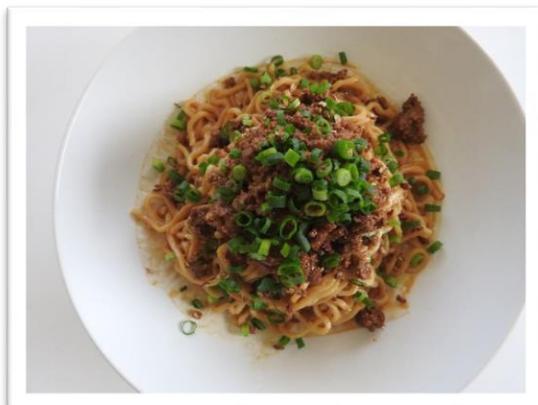




汁なし担々麺



	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。