

お米の平めんで作る サラダ坦々麺



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：629kcal 🧂 塩分：5.7g

生野菜がたっぷり食べられる坦々麺です。
あっさりもっちり食感のフォーに風味豊かな肉みそが相性ピッタリです。
お店で食べるような坦々麺をお家で簡単に作ってみませんか？

使用商品

ケンミンフォー [140g]



材料 2人前

ケンミンフォー：1袋 (140g)
豚ひき肉：200g
たまねぎ：小1/2個 (約70g)
にんにく・生姜：各1/2片
ごま油：大さじ1/2 (6g)

■トッピング
レタス：適量
白すりごま：適量
白髪ねぎ：適量
赤ピーマン：適量
万能ねぎ：適量

【調味料A】
鶏がらスープの素(顆粒)：小さじ1/2 (1.3g)
濃口醤油、老酒、甜麺醤：各大さじ1/2
豆板醤：小さじ1/2 (1.5g) ~
黒胡椒、花椒：各少々

【ソース】
鶏がらスープ：大さじ3 (45g)
(鶏がらスープの素：小さじ1+水：大さじ3)
米酢：大さじ1 (15g)
オイスターソース：大さじ1 (18g)
三温糖 (または砂糖)：大さじ1/2 (4.5g)
濃口醤油：大さじ1・1/2 (27g)
豆板醤：小さじ1/2 (1.3g)
ラー油：少々

作り方

- (1)
たまねぎ・にんにく・生姜はみじん切りにする。
赤ピーマンは千切りにする。
- (2)
●肉みそ
深めのフライパンにごま油 (大さじ1/2) を熱し、たまねぎをしんなりとするまで炒める。
にんにく・生姜を加えて炒め、香りが出たらひき肉を加えて色が変わるまで炒める。
【調味料A】を加えて仕上げる。
- (3)
沸騰したお湯にフォーを入れ、ふつふつとした火加減で4分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、しっかりと水気をきる。
- (4)
鍋に【ソース】の材料を合わせて火にかけ、砂糖が溶けたら火から下ろる。
ゆであがったフォーを加えて、全体を和える。
- (5)
器にレタスを敷き、フォーをこんもりと盛付け、その上に【肉みそ】をたっぷりとのせる。
全体に白すりごまをふり、お好みで白髪ねぎ、赤ピーマン、万能ねぎをちらす。