ケンミン食品
株式会社

YUNYUN 汁なし担担めん【基本の作り方】

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：511kcal　塩分：4.3g

YUNYUNの人気メニュー「汁なし担担めん」をご家庭でも簡単に再現できるレシピです。
もちもちしたお米の平めんに胡麻香るコクと甘みの濃厚担担ソースが相性ぴったりです。

使用商品　YUNYUNお土産用　四川風汁なし担担めん　旨辛担担味

YUNYUNの人気メニュー「汁なし担担めん」をご家庭で簡単に再現できます。
もちもちとしたお米の平めんと胡麻香るコクと甘みの濃厚な担々ソースが相性ぴったりです。

材料　1人前

YUNYUN 汁なし担担めん：1箱
半熟玉子（卵黄でも可）：1個
青ねぎ：お好みで

【そぼろ】
豚ひき肉：50g
濃口しょうゆ：小さじ1
料理酒：小さじ2
白ねぎ：5cm分

作り方

(1)
豚ひき肉にしょうゆ、料理酒で下味を付ける。
白ねぎは粗めのみじん切りにする。

(2)
フライパンを熱し、豚ひき肉に火が通るまで炒め、白ねぎを入れてさらに炒める。

(3)
別の鍋に湯を沸かし、めんを入れて約4分間茹でる。茹で上がったら水気をよく切る。

(4)
めんを器に入れ、液体ソースをかけてよく混ぜ合わせる。
その上にそぼろ、半熟玉子、お好みで青ねぎをトッピングする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.