ケンミン食品
株式会社

米粉専家 四川風汁なし担々めん【基本の作り方】

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：496kcal　塩分：4.7g

もちもちしたお米の平めんに、旨辛坦々ソースを絡めました♪
温かくても、冷たくしても美味しく食べられます！炒めた豚ひき肉がうま味の決め手！卵を絡めてまろやかに味変もおすすめです♪
【パッケージ裏面のレシピ】
もちもちのお米の平めんと担々の辛さは相性抜群！ねりごまと甜麺醤、香辛料が辛さと甘さの中で織りなす味わいが、中国の悠久の歴史の一端を彷彿させます。ほうれん草や花椒を振ってさらに本格的な味も再現できます♪

使用商品　米粉専家 四川風汁なし担々めん

ランチタイムに、お鍋ひとつで手軽にアジアンプチトリップ。もちもち食感のお米の平めんに、ぴりぴり刺激の旨辛ソースを合わせました。ねりごまと甜麺醤、香辛料の辛さと甘さが織りなす味のバランスを楽しめます。

材料　1人前

米粉専家 四川風汁なし坦々めん：1袋
豚ひき肉：50ｇ
しょうゆ：6ｇ(小さじ１)
料理酒：10ｇ(小さじ２)
白ねぎ：13ｇ(5cm分)
青ねぎ：適量
半熟卵(卵黄でも可)：50ｇ(1個)
糸唐辛子：適量

作り方

(1)
白ねぎはみじん切りに、青ねぎは小口切りにする。
(2)
豚ひき肉はしょうゆと料理酒を事前に混ぜておく。
(3)
沸騰したたっぷりのお湯にビーフンを入れ中火にし、約４分間煮込む。ゆで上がったら、お湯をよく切る。
※冷たくして召し上がる方は、冷水でビーフンを冷やし水気を切ってください。
(4)
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。
(5)
ゆでためんにソースを絡め、その上に炒めたひき肉と白ねぎ、半熟卵、お好みで青ねぎ、糸唐辛子をのせてください。

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