

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と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。もちもちしたお米の平めんと胡麻香るコクと甘みの濃厚な担担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

【そばろ】
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。茹で上がったなら水気をよく切る。
- (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。
その上にそばろ、半熟玉子、お好みで青ねぎをトッピングする。