ケンミン食品株式会社

簡単ピリ辛！担々はるさめスープ

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：630kcal　塩分：5.9g

「たっぷり野菜を入れてつくる 麻婆春雨」を使って担々はるさめスープにアレンジ♪
ねりごまと甜麺醤の香りが織りなす風味豊かなスープが おうちで簡単に作れるレシピです♪

【商品開発担当者のレシピ】
はるさめと液体調味料がセットになっている
食べやすい味付けの「たっぷり野菜を入れてつくる
麻婆春雨」。調味料を少し加えるだけで、別メニューの本格的なはるさめスープが作れますよ
。

使用商品　たっぷり野菜を入れてつくる 麻婆春雨

香味野菜と豆板醤のコクが効いた香り広がる旨辛ソースで、野菜がおいしい麻婆春雨がお楽しみいただけます。

材料　1人前

たっぷり野菜を入れてつくる麻婆春雨：1袋
【肉みそ】
豚ひき肉：50ｇ
白ねぎ：25ｇ（約10cm分）
ごま油：大さじ1（12ｇ）
甜麺醤：大さじ1/2（9ｇ）
チンゲン菜：2本（25ｇ）
白ねりごま：大さじ2（30ｇ）
鶏がらスープの素：小さじ1(2.5ｇ)
水：450cc
ラー油：お好みで

作り方

（1）
白ねぎはみじん切りにしておく。
（2）
【肉みそ】
温めたフライパンにごま油（大さじ1/2）を熱し、白ねぎを香ばしく炒めたあと、豚ひき肉を炒める。
しっかり豚ひき肉を炒めたら、甜麺醤を入れて【弱火】で軽く炒める。

（3）
別の鍋に水（450cc）を入れて沸騰させ、はるさめを2分ゆでる。

（4）
同じ鍋にチンゲン菜を入れて、さらにはるさめと一緒に1分ゆでる。

（5）
1分後、火を止めてから添付の液体ソース・白ねりごま・鶏がらスープの素を入れて混ぜる。

（6）
器にはるさめを入れ、肉みそをトッピングする。お好みでラー油を入れてください。

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