# お鍋ひとつで簡単!濃厚豆乳のピリ辛担々めん









少し汗ばむ季節に食べたい、ピリ辛豆乳仕立ての担々ビーフン 濃厚スープともちもち食感の 米めんがクセになる一品です 少ない材料&お鍋ひとつで作れるので、時間がない時や一人暮 らしの方にもオススメです 添付の液体スープだけで味付けできるので、料理が苦手な方でも 安心です

### 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担々めん:1袋 鶏がらスープの素(粉末): 小さじ1/2(1.2 g)

ぶなしめじ:50g 米油:大さじ1(12g) 白ねぎ:1/2本

豆乳(無調整): 200cc

温めた鍋に米油(大さじ1)を熱し、白ねぎ、豚ひき肉、ぶなしめじを順に炒める

具材に火が通ったら、豆乳・水(250cc)・鶏がらスープの素を加える【弱火】。

沸騰したらビーフンを加え、約4分【中火】で煮込む。 豆乳を沸騰させないように、火加減を調節してください。