ケンミン食品
株式会社

# 辛さのレベルアップ！激辛麻辣湯めん（マーラータンメン）

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：311kcal　塩分：4.8g

辛いものが好きな方におすすめの、辛さのレベルアップの麻辣湯めん。お好みで、ラー油や花椒を振りかけて、刺激的な辛さの一杯に仕上がります。

## 使用商品　米粉専家 四川風麻辣湯めん

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。
しなやかな汁専用ビーフンに、痺れる辛みと爽やかな香りが楽しめるスープを合わせました。
手軽に中国四川省の「麻辣湯めん」が味わえます。

＜2024年3月発売開始＞

## 材料　1人前

米粉専家 四川風麻辣湯めん：1袋
牛こま切れ肉：30g
もやし：50g
赤唐辛子：2本
水：450cc
米油：小さじ1（4g）
■トッピング
パクチー：適量
■お好みで
ラー油：適量
花椒：適量

## 作り方

（1）
赤唐辛子は種を取り除いておく。
パクチーは食べやすく切っておく。

（2）
小鍋に米油（小さじ1）を熱し、赤唐辛子を【弱火】でじっくり炒める。

（3）
水（450cc）・牛こま肉を入れて沸騰させる。

（4）
沸騰したらビーフンを入れて3分間煮込む。
※牛肉のアクその都度取り除いてください。

3分後、もやしを加えてさらに1分間煮込む。

（5）
火を止めて添付スープを加え、よくかき混ぜたら器に盛り、パクチーをトッピングする。
お好みでラー油・花椒を振りかける。

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