

本格的な味わい！麻辣拌めん（マーラーバンメン）



麻辣拌とは、汁なしの麻辣めんのことです。

たっぷりの具材と麻辣タレと一緒に混ぜてお召し上がりください。

にんにくや生姜、パクチーなど、香り高い食材と一緒に混ぜて食べるのがおすすめです。

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ブチトリップ。
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
豚ひき肉：100 g
白ねぎ：10 g
にんにく：1片（5 g）
生姜：1/2片（5 g）
水：50 cc
米油：大さじ1（12 g）

トッピング
温泉卵：1個
パクチー：適量
ラー油：適量

作り方

(1)
白ねぎは粗みじん切りに、にんにく・生姜はみじん切りにする。

(2)
鍋に湯を沸かし、ビーフンを3分間ゆでる。
水洗いをし、水気を切って、先に器に盛る。

(3)
小鍋に油（大さじ1）を熱し、【弱火】でにんにく・しょうが・白ねぎをじっくりと炒める。

(4)
香りが出てきたら、豚ひき肉を加えて炒める。【中火】
豚ひき肉の色が変わったら、水（50cc）・添付スープを加えてひと煮立ちさせる。

(5)
器に盛りつけておいたビーフンにひき肉を汁ごとのせる。
ゆで卵・パクチーをトッピングし、ラー油を回しかける。