

超かんたん！豆乳たんたんつけ麺



【材料】(3 人分)

中華麺	…	2 人前	(素麺でも可)
豚ひき肉	…	大匙 2	
水	…	300cc	
鶏ガラスープ	…	大匙 1/2	(顆粒など)
当店の豆乳	…	豆乳 100cc	
きざみ葱	…	少々	(お好みで)

【調味料】

ねりごま白	…	大匙 2
味噌	…	大匙 1
砂糖	…	小匙 1
酢	…	小匙 1
生姜チューブ	…	約 1cm
大蒜チューブ	…	約 1cm
ラー油	…	適量

作り方

①		中華麺、またはそうめんを湯がきます。
②		麺を湯がいている間に、豚ひき肉を炒める。
③		途中で調味料を全部入れてさらに炒める。
④		ひき肉に火が通ったら、「水、鶏ガラスープの素」を入れて煮立たせる。
⑤		ある程度煮立ったら豆乳をいれて、1 分ほど火を通したらつけ汁の完成。
⑥		つけ麺の要領でいただってください。ねぎはお好みで。