

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

きゅうり



調理時間

15分

じゃじゃ麺風メニューをそうめんで作ろう

じゃじゃそうめん

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 120g

きゅうり…………… 1本

そうめん…………… 4束(200g)

○甜麺醬…………… 大さじ2

○酒…………… 大さじ1

○しょうゆ…………… 小さじ2

○にんにくチューブ…………… 1cm

○しょうがチューブ…………… 1cm

片栗粉…………… 小さじ2

ごま油…………… 小さじ1

1 ひき肉あんを作る

片栗粉に水大さじ1(分量外)を入れてよく混ぜる。フライパンにひき肉を入れて中火にかけ、ポロポロになるようにほぐしながら炒める。水150ml(分量外)と○を入れて3分煮る。水溶き片栗粉を回し入れてかき混ぜながら加熱し、とろみがついたら火を止め、ごま油を入れて混ぜる。

2 材料を切る

きゅうりは斜めの薄切りにしてから千切りにする。

3 仕上げ

鍋に湯をわかし、そうめんを規定時間茹で、流水で冷やして水けをしっかりと切る。それぞれの皿にそうめんを盛り付け、きゅうりをのせて1をかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索