

豆乳坦々素麺

材料 4人分

A

豚ミンチ肉	200g
白味噌	50g
柚子こしょう	1g
砂糖	10g
だし汁	大さじ2
うす口醤油	大さじ1

みょうが	3個
大葉	10枚
煎り白ごま	適量
素麺	6束

B

だし汁	300ml
豆乳	250ml

C

ラー油	大さじ1/2
砂糖	25g
塩	5g
うす口醤油	大さじ2
ごはんとまらん	38g

作り方

- ①フライパンに油をしき、豚ミンチ肉を炒める。火が通ったらAの調味料を入れさらに炒め、バットに広げて冷ましておく。
- ②Bを鍋に入れて火にかけて、沸騰前に火を止め、Cを入れてよく混ぜ冷やす。
- ③みょうが小口切り、大葉は千切りにする。
- ④素麺の端を輪ゴムで縛り、ゆがく。氷水に入れてよく冷ます。
- ⑤素麺は輪ゴムで留めていいところの手前で切り、器に盛りつける。
①の豚肉、ミョウガ、大葉を盛り、②を注いで、いりごまを振る。