

レシピ: コク旨ジャージャー麺

ジャンル

麺類

中

コク旨ジャージャー麺



材料

中華めん 200g
豚肉ひき肉 150g
長ネギ 30g
にんにく・しょうが 各10g
コク旨味噌だれ(カクキューの八丁味噌使用) 100g
サラダ油 大さじ1
<飾り>
カイワレ大根 適量
白髪ねぎ 適量

作り方

- ①長ネギ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。フライパンにサラダ油、にんにく、しょうが、長ネギを入れて弱火で炒め、香りがだてきたら豚ひき肉を加えて強火でほぐしながら炒める。
- ②①にコク旨味噌だれ(カクキューの八丁味噌使用)を加えて全体をよく絡めながら炒める。
- ③鍋にたっぷりの湯を沸かし、麺をほぐして入れ、表示時間通りに茹でる。サルにあげて茹で汁をきって器に盛り付ける。
- ④③に②をかけ、お好みの野菜を盛る。

調理時間

20分

分量

2人分

製品番号・製品名



季節

夏

商品部類

和風たれ

35841 コク旨味噌だれ(カクキューの八丁味噌使用)