

ピリッ

# 簡担麺

※写真はイメージです。



## 材料 (4人分)

中華麺	4玉	もやし	200g
豚ひき肉	160g	かいわれ大根(根本を切り落す)	20g
絹豆腐	200g	水	1.6L
<b>A</b> 甜麺醤	大さじ2	<b>北海道クリーミースープの素</b>	1.5袋
コチュジャン	小さじ1	<b>B</b> 甜麺醤	大さじ2
おろしにんにく	大さじ1	コチュジャン	大さじ1
おろし生姜	大さじ1	塩・こしょう	少々
ごま油	大さじ2	ラー油	適量

シチューが旨辛スープに大変身!  
包丁いらずの簡単レシピです!

## 作り方

- 1 フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉を炒める。**A**を入れて全体に絡め、豆腐を崩しながら加えて混ぜ合わせる。
- 2 鍋に水を入れ火にかける。沸騰したらいったん火を止め、北海道クリーミースープの素を入れて溶かす。もう一度火をつけ、**B**を入れて混ぜ合わせる。
- 3 たっぷりのお湯(分量外)を沸かし、もやしを茹でてザルにあげる。同じお湯で中華麺を表示時間通り茹でてザルにあげる。
- 4 器に麺、**2**のスープ、具材(**1**の肉みそ、もやし、かいわれ大根)の順に盛りつけ、ラー油をたらす。

※北海道クリーミースープの素はシチューミクス〈クリーム〉でも代用が可能です。

