

we米めんの濃厚！坦々麺



材料（4人分）

◆ we米めん	1袋（200g）
【肉みそ】	
◎ひき肉	150g
◎おろしにんにく、 おろし生姜	各小さじ1
◎甜麺醬	小さじ2
◎酒、醤油、砂糖	各小さじ1
【坦々麺スープ】	
☆水	700ml
☆鶏ガラスープの素	大さじ1
☆砂糖	大さじ2
☆醤油	大さじ3
☆豆板醬	大さじ2
☆ごま油	大さじ1
☆練りごま	大さじ6
☆すりごま	大さじ2
☆塩	少々
☆ラー油	お好みで
★お酢	大さじ2
★豆乳	200ml
【トッピング】	
もやし、ネギ	1袋、適量



My Recipe



色が変わったらネギを入れて炒めます

【肉みその作り方】①フライパンに油をひき、ひき肉を炒め、色が変わってきたら、ネギを加えて更に炒める。



醬（テンメンジャン）を入れて混ぜます

②①に◎印の調味料を入れ、よく炒め、出来上がったなら皿に移しておく。



ごま

【スープの作り方】③鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら中火にし、☆印の調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。



に豆乳を入れてよく混ぜます

④仕上げに★印を入れてひと煮立ちさせる。



茹でます
沸したお湯で6分間茹でます
で上げりは必ず水で洗ってください

⑤we米めんを茹でて冷水で洗いよく水気を切り、もやしも茹でる。



⑥器に麺、もやし、肉みそを盛り付けスープを入れ、ネギをお好みの量トッピングする。