

長ネギたっぷりのピリ辛金ごま麺

～暑い夏を乗り切るには、長ネギ、しょうが、金ごまをたっぷりとりましょう～



★使用商品：金ごますりごま70g

●姉妹品：金ごますりごま60g

<材料> 2人分

中華めん	2玉
長ネギ	1本
しょうが	1片
焼豚	80g
にんじん	30g
ピーマン	1個
Aスープ	300cc
※湯300cc+鶏がらスープの素小さじ1	
オイスターソース	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	小さじ1
豆板醤	小さじ1
サラダ油	大さじ1
金ごますりごま	大さじ2

<作り方>

1. しょうが、にんじんを薄切りし、繊維に添って細切りする。焼豚、ピーマンは細切りにする。
2. **A**を合わせる。
3. フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、ねぎにんじんを炒め、豆板醤、焼き豚も加えさっと炒め、**A**を加え、醤油と砂糖を加えて味を整える。
4. 中華めんを加え、味をからませ、金ごますりごまを加え火を止める。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL: 0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>