

合わせごまたっぷりのジャージャー麺



使用商品：合わせごま**80g**

姉妹品：すりごま名人（白）**70g**

＜材料＞2人分

中華生麺	2玉
金ごま油	大さじ1
肉みそ	
金ごま油	大さじ2
にんにくみじん切り	1片分
玉ねぎみじん切り	1/2個分
豆板醤	小さじ1
豚ミンチ	150g
砂糖、みそ、水	各大さじ3
醤油	大さじ1
トマトケチャップ	大さじ1
長ネギ	1/2本
きゅうり	1本
合わせごま	大さじ3

＜作り方＞

1. 麺は堅めにゆで、水洗いし、水分を取り、金ごま油大さじ1をまぶし、器に入れる。
2. フライパンに金ごま油大さじ2を熱し、にんにく、玉ねぎ、豆板醤を入れ炒め、豚ミンチを加え炒める。
3. 8分通り炒まったら、肉みそその他の調味料を加え、混ぜながら煮こみ、肉みそを作る。
4. 長ネギは繊維に沿って4cmのせん切りにし、水に放ち、水分を取る。きゅうりはせん切りにする。
5. 1.の上に3.4.をのせ、合わせごまをたっぷりとふる。

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/>