

金ごま中華サラダ麺

たっぷりの野菜と金ごますりごまを麺に！
また、ねりごまのに入った中華だれをかけてお召し上がりください



使用商品：金ごますりごま40g・金ごま純ねりごま10g×6p

<材料>4人分

中華生めん	4玉
ごま油	小さじ2
フリルシタス	1パック
トマト	1個
きゅうり	1本
貝割れ菜	1パック
ア-リ-レッド (紫玉ねぎ)	1/2個
豚バラ肉	150g
酒	大さじ3
A 金ごまねりごま	20g
酢、薄口醤油、水	各大さじ3
砂糖、豆板醤	各小さじ1
しょうがネギのみじん切り	少々
金ごますりごま	大さじ3

<作り方>

1. フリルシタスは食べやすい大きさに手でちぎり、トマトは半分に切り薄切り、きゅうりはせん切り、貝割れ菜は根元を落とし半分に切り、ア-リ-レッドは薄切りし、水に放ち、シャキッとさせる。
2. 豚肉は2カップの水を沸騰させ、酒を加え、さっと茹で、冷ます。
3. Aを合わせておく。
4. 麺はゆで、流水でもみ洗いし、水気を切り、器に盛る。
5. 上に1.と2.を盛り、**金ごますりごま**をのせ、3.をかける。

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>