



スタイリング / Kaito Ono  
撮影・料理・構成 / GaoKyo Onishi



## 汁なし担々麺



Karakuchi kimuchi no moto

材料(2人分)

- 中華麺 2玉
- ①長ネギのみじん切り 大さじ2杯
- ②豚ひき肉 150g
- ③おろしにんにく 大さじ1杯
- ④おろし生姜 大さじ1杯
- ⑤水 1カップ
- ⑥鶏ガラスープの素 小さじ2杯
- ⑦すりごま 大さじ2杯
- ⑧辛口キムチの素 1袋(35g)
- ⑨みりん 大さじ2杯
- ⑩料理酒 大さじ2杯
- ごま油 大さじ2杯
- 白髪ねぎ 適宜
- 香菜 少々

作り方

- ①フライパンにごま油を熱し、①を加えて炒め肉の色が変わったら②を加えてさらに炒める。弱火にして汁気が少し残る程度に煮詰める。
- ②中華麺は表示時間通りに茹で水でぬめりを取って水気を切る。
- ③たっぷりの熱湯に②の麺を入れサツとくぐらせ、ザルに上げて水気を切り大きめのボールに入れた①と混ぜる。
- ④器に盛り付け、水にさらした白髪ネギと香菜を飾る。

※辛口キムチの素はお好みの辛さになるように加減してください。