

芝麻醬なし！お手軽坦々麺



1人分

中華麺 1人分
豚挽き肉 50g
長ネギ 3~5cm
豆板醬 小さじ1/2
にんにく・しょうが 1/2かけ
ごま油 適量
ゴマドレッシング 大さじ2
みそ 小さじ1
鶏がらスープの素 小さじ1
砂糖 小さじ1/3
しょうゆ 大さじ1/2弱
水 300ml
すりゴマ 大さじ1
にら・もやしなど お好みで

- 1) ネギ、にんにく・生姜はみじん切りにする。
- 2) お鍋にごま油、豆板醬、にんにく・しょうが、ねぎ、ひき肉、にら・もやしなどを入れて炒める。
- 3) の材料をすべて加えて煮立ててスープを作り、どんぶりに入れた茹でた麺の上にかける。