

冷やし坦々サラダそうめん



2人分

そうめん 3～4把 (150～200g)
豚挽き肉 100g
長ネギ 30g
きゅうり 1/2本
トマト 1/2個
アスパラ 2～4本 (太さによる)
にんにく・しょうが 1/2かけずつ
豆板醤 小さじ1/2
しょうゆ 小さじ1
オイスターソース 小さじ1/2
砂糖 小さじ1/3
コショウ 適量
ごま油 適量
ハウス冷しゃぶドレッシング「ごまみそ」 適量

- 1) きゅうりは極細の千切りに、トマトは種を取って1cm角にきる。アスパラは3cmくらいに切りゆでしておく。
- 2) フライパンにごま油を熱し、ねぎ、にんにく、しょうが、豆板醤、豚挽き肉を炒め火が通ったらしょうゆ、砂糖、オイスターソース、コショウを加えて炒める。
- 3) ゆでて冷やしたそうめんの上に具を乗せドレッシングをかけて完成！