

冷やしミルコラ担々麺

ミルコラでクリーミィに仕上げた、ちょっぴりピリ辛の冷たい麺です。



【材料】 4人分

●豚ミンチ …… 250g

<A>

にんにく（みじん切り） …… 1片分

しょうが（みじん切り） …… 1片分

サラダ油 …… 大さじ1

豆板醤 …… 小さじ2

砂糖 …… 大さじ1

しょうゆ …… 大さじ1

<タレ>

白練りごま …… 30g

砂糖 …… 大さじ2

ミルコラ …… スティック4包

酢 …… 大さじ3

しょうゆ …… 大さじ3

豆乳 …… 300cc

ラー油 …… 好みで

●中華生めん …… 4人分

●トマト（スライス） …… 1個

●きゅうり（細切り） …… 1本

🍳【作り方】

1 フライパンに<A>を温め豚ミンチをぼろぼろになるまで炒めで味をつけます。

2 タレの材料をボウルに合わせ、冷蔵庫で冷やします。

3 中華生めんはゆでもみ洗いし、氷水で冷やし、器に盛ります。

4 (3)にタレを注ぎ、(1)、トマト、きゅうりをのせます。

point ※ミルコラは、先に軽く混ぜ合わせてから使用したほうが使いやすくなります。

商品に関するお問い合わせ・電話でのご注文

☎ 0120-333-310

オンラインショップに関するお問い合わせ

☎ 0120-857-310

サントリーウエルネスオンライン

<http://www.suntory-kenko.com/>

受付時間

9:00~20:00 年末年始を除く毎日

お客様とのお電話の内容は、お話の内容確認や、お客様により一層ご満足いただけるよう、応対品質の向上を目指し、録音させていただいております。