

冷やしミルクラ担々麺

ミルクラでクリーミーに仕上げた、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
- ミルクラ …………… 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 …………… お好みで
- 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る。
- 2 <タレ>の材料をボウルに合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- 3 中華生めんはゆでてもみ洗いし、氷水で冷やし、器に盛る。
- 4 3 にタレを注ぎ、1、トマト、きゅうりをのせる。

point ミルクラは、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。