



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
ゴマ油	大さじ1/2
豆板醤	小さじ1
ニンニク、ショウガ	各1片
長ネギ	1/4本
豚ひき肉	100g
酒	大さじ1
中華麺	240g
カイワレ大根	1束
ミニトマト	1個
松の実	適量

【A】

甜麵醬	大さじ1/2
醤油	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
塩・コショウ	少々

【B】

湯	100ml
中華だし	小さじ1/2
塩	少々
練りゴマ	大さじ1と1/2
砂糖	小さじ1/2
山椒	適量

作り方

1. ニンニク、ショウガ、長ネギはみじん切りにする。カイワレ大根は根を切り、ミニトマトは半分に切る。
2. 鍋に湯を沸かし、中華麺を茹でる。冷水にとり、水気をきる。
3. フライパンにゴマ油を熱し、豆板醤、ニンニク、ショウガ、長ネギ、を炒めて香りをだし、豚ひき肉、酒を加えて炒め、【A】で味をつける。そこに明治グリルスライスチーズを加えて混ぜる。
4. 【B】は合わせてごまダレを作る。
5. 器にごまダレ、麺、カイワレ大根、食べやすい大きさに切ったミニトマト、3の肉味噌を盛りつけ、松の実を添える。

ワンポイント!

ピリ辛肉味噌にグリルスライスチーズを混ぜてチーズをとろとろに。

いつもの担々麺が驚くほど濃厚になり、やみつきな担々麺が出来上がります。