

## とっておきレシピ RECIPE

### 緑豆もやしの炸醬



#### 材料

(2人前)

ベストモヤシ[緑豆モヤシ](150g)

豚バラひき肉(30g)

シイタケ[みじん切り](15g)

タケノコ[みじん切り](15g)

ニンニク[みじん切り](小1/2)

ショウガ[みじん切り](小1/2)

豆板醤(小1)

#### 【調味料A】

甜麵醬(大2~3)

老酒

うまみ調味料

砂糖(各小1)

醤油(大1/2)

鶏がらスープ(180cc)

中華麺(100g)

塩

サラダ油[ボイル用](適宜)

#### 作り方

1. サラダ油で、ひき肉、シイタケ、タケノコを良く炒める。
2. 豆板醤、ニンニク、ショウガを加えて、さらに炒め、調味料Aを加え調味し、冷ましておく。
3. 少量のサラダ油と塩を入れた熱湯でベストモヤシをサッとボイルし、水気をきる。
4. 中華麺をボイルする。
5. (3)のモヤシと(4)の中華麺を器に盛り、(2)の肉みそをかける。