



## 7/1 (金) 台湾まぜそば風 ゆず素麺 (福岡 由香さん)

(材料2人分)

(肉味噌)

豚ひき肉：200g

ごま油：小さじ1

味噌：小さじ2

酒：大さじ1

砂糖：小さじ2

A チョーコーまぜるめんつゆ

さっぱりゆずサラダ風：1袋

ゆず胡椒：小さじ1/2～1

水：50ml

そうめん：3束

チョーコーまぜるめんつゆ

さっぱりゆずサラダ風：2袋

(トッピング)

温泉たまご：2個

トマト：中1個

ニラ：1/2束

小ねぎ：4本

にんにく：1かけ

かつお節：10g

焼き海苔：1枚

- ① (トッピング)を用意する。温泉たまごは、ボウルに熱湯を注ぎ、たまご2個を入れて蓋をして、15分置き、冷水で冷ます。トマトはさいの目に切って、ニラは5mm長さのざく切りにし、小ねぎは小口切りにして、にんにくはみじん切りにする。かつお節はビニール袋に入れてよくもんで、細かくする。焼き海苔はビニール袋に入れてもみ海苔にする。
- ② (肉味噌)を作る。フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて色が変わるまで炒め、Aを加えて混ぜ、中火でとろみが残る程度に煮る。(汁気は完全に飛ばさないようにしましょう。)
- ③ そうめんは表示時間通りに茹でて、流水でもみ洗いし、水気をよく切って、ボウルに入れ、まぜるめんつゆを加えて混ぜ、器に半量ずつ盛る。
- ④ ③の器のそうめんの中央に、②の肉味噌を半量のせて、周りに①のトッピングを半量ずつのせる。最後に肉味噌の中央をくぼませて、①の温泉たまご1個をそっと落とす。もうひとつも同様に作る。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。