



## ミルク入り担々麺

江 角 翔

### 材料・分量 (4人分)

豚挽き肉	200g	鶏ガラスープの素	大さじ2
にんにく・生姜(共にすりおろし)	小さじ1ずつ	豆板醤(スープ用)	大さじ2
甜麺醤	大さじ1	すりごま(白)	大さじ2
豆板醤(炒め用)	大さじ1	牛乳	800ml
酒	大さじ1	中華麺	4玉
醤油	小さじ1	ラー油	小さじ2
ごま油	大さじ1	青ネギ	50g
水	800ml	鷹の爪(乾燥)	4本

### 作り方(時間:30分)

- ① 青ネギを小口から刻む。また種を取った鷹の爪を輪切りにしておく。
- ② 鍋に分量の水を入れ、鶏ガラスープの素、豆板醤、すりごまを加えて火にかけ、沸いたら火を止める。
- ③ 熱したフライパンにごま油をしき、豚挽き肉、にんにく、生姜を入れ、中火でほぐすようにして炒める。
- ④ 肉に火が通り、十分にほぐれたら、甜麺醤と豆板醤で味を付け、さらに酒と醤油で味を調える。
- ⑤ たっぷりの湯で麺を茹でる。茹で上がったらしっかりと湯を切る。
- ⑥ ②のスープに牛乳を加えて沸騰直前まで温めておく。
- ⑦ 器にラー油を入れてそこにスープを注ぐ。さらに麺を入れる。
- ⑧ ④の挽き肉を上盛りにし、青ネギを乗せる。最後に鷹の爪をちらして完成。

### セールポイント

牛乳を加えることによってマイルドに仕上げた。

しかし、程良く残った豆板醤の刺激が癖になる一品。