



## <そうめんの魯肉和え麺>

### \* 材料 \* 2人分

豚バラブロック肉・・・100g  
豚ひき肉・・・・・・・・・・100g  
干しいたけ・・・・・・・・1枚  
塩・・・・・・・・・・小さじ 1/4  
酒・・・・・・・・・・小さじ1  
そうめん・・・・・・・・・・200g

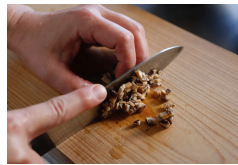
### A

しょうゆ・・・・・・・・大さじ1と 1/2  
砂糖・・・・・・・・大さじ1と 1/2  
五香粉・・・・・・・・小さじ1弱  
水・・・・・・・・・・50cc

ゆで卵(半熟)・・・・1個  
香菜・・・・・・・・・・適量  
赤玉ねぎスライス・・適量  
糸唐辛子・・・・・・・・適量  
花椒・・・・・・・・・・適量

### \* 作り方 \*

①干しいたけは耐熱容器に入れて水(分量外)をひたひたよりやや多めに加え、電子レンジで1～2分加熱し、5分放置して戻す。汁気をしぼって、石づきを落とし、粗みじんにする。



②豚バラ肉は5mm幅の細切りにして塩と酒を各半量ふり、豚ひき肉に残りをふる。

③フライパンを弱火に熱し、豚バラ肉としいたけを炒め、肉が白っぽくなったらひき肉も加えて炒める。ぼろぼろにほぐれたら A を加え、中火で1～2分炒め煮にする。



④そうめんを袋に表示の時間通りゆで、氷水で冷やす。布巾などで水気をしっかりととり、少量のごま油をまぶしておく。



⑤器にそうめんを盛り、具をのせ、ゆで卵を半分に切って添える。お好みで香菜や水にさらした赤玉ねぎの薄切り、糸唐辛子、花椒をのせ、ラー油をかける。

