

テレビ朝日『ザワつく! 金曜日 一茂 良純 ちさ子の会』(2022/1/21 放送)で
紹介された、アビコタツヤ(お笑いコンビ:アンコウズ)さん考案
「サッポロー番 みそラーメン」で作る「冷やし酸辣湯」

材料 (2 人前)

- ・サッポロー番 みそラーメン 2 袋
- ・豚ひき肉 200g
- ・オリーブオイル 適量
- ・ニンニク(刻み) 適量
- ・鷹の爪 4 本
- ・トマト 2 個
- ・トマトジュース 500ml
- ・薄口しょうゆ 適量
- ・胡麻ドレッシング 大さじ 4
- ・青じそドレッシング 大さじ 4
- ・ピーナッツ(砕いたもの) 適量
- ・酢 適量



【トッピング】

- ・ほうれん草(茹でたもの)
- ・すだち
- ・糸唐辛子

作り方

- ① オリーブオイルで豚ひき肉を炒める。そこに刻みニンニク・鷹の爪・角切りにしたトマト・トマトジュース・薄口しょうゆ・付属の粉末スープを入れて、煮詰まったら、冷やしておく。
- ② 沸騰したお湯 500ml でめんを 3 分間ゆでる
- ③ めんを冷水でしめて、よく水を切る。
- ④ ボールに、胡麻ドレッシング・青じそドレッシング・砕いたピーナッツ・水気を切っためんを入れて混ぜる。そこに酢を入れ、さらに混ぜる。
- ⑤ ④のめんをお皿に盛りつけ、①の冷たいソースをかけ、トッピングで茹でたほうれん草・すだち・糸唐辛子をのせて出来上がり。
お好みで、焼きのり・煮卵・粉チーズ・ラー油などを入れても、美味しくいただけます。



サントリー食品株式会社

www.sanyofoods.co.jp