



## ミルク冷やし担々麺



※写真はイメージです

# ミルク冷やし担々麺

### [材料(2人分)]

中華麺	2袋
牛乳	200ml
鶏がらスープ	300ml
しょうゆ	大さじ2
白練りごま	大さじ3
豚ひき肉	160g
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個
ねぎ(みじん切り)	1/4本
しょうゆ	大さじ1
豆板醤	大さじ1
酒	小さじ4

### [作り方] 調理時間:約20分

1. Aはポウルなどに入れよくまぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
2. フライパンを熱しごま油(分量外:大さじ1)を入れ、豚ひき肉、玉ねぎ、ねぎ入れ炒める。ひき肉の色が変わったらしょうゆ、豆板醤、酒を加え、香りが立つまで炒め、冷ましておく。
3. 鍋に湯を沸かし中華麺を茹でたら、冷水でよく洗い水気を切り皿に盛る。
4. 3の上に2をのせ、1をまぜながらかける。

#### 使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
特選 北海道牛乳



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
中華そば 細



QUEEN'S SETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
特選 北海道牛乳

北海道道東地域の良質な  
牛乳のみを使用。  
コクと甘みが特徴。



QUEEN'S SETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
中華そば 細

ツルツル食感の細打ち麺は、  
スープの絡みも良く、ざるも  
おすすめ!