

汁なし担々麺

合計加熱調理時間 約 **35**分

[1人分：816kcal/ 食塩相当量：3.1g]

ゴマの香りと辛みの効いたひき肉が、もちもち麺にマッチ！
旨み豊かな具はラーメンや丼などにもアレンジできます。



材料（15人分）

<材料a>	
豚ひき肉	1500g
ショウガ（みじん切り）	40g
長ネギ（みじん切り）	3本
サラダ油	大さじ2
<材料b>	
しょうゆ	120g
酒	大さじ2
芝麻醬	135g
ラー油	135g
八角	4個
すりごま：白	40g
水溶性片栗粉	大さじ3
冷凍ラーメン	15玉
<材料c>	
しょうゆ	135g
みりん	70g
黒酢	70g
中華スープ	40g
<材料d>	
半熟卵（半分に切る）	7.5個
香菜	適量
白髪ネギ	適量
糸唐辛子	適量

分量

15人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	30分	180℃
2	スチーム	—	5分	100℃

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・<材料b>は混ぜ合わせる。
- ・<材料c>は混ぜ合わせる。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、混ぜ合わせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から10分後、一旦取り出して<材料b>を加えて混ぜ、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、混ぜ合わせる。
4. 65mmの穴あきホテルパン3枚に冷凍ラーメンをのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 冷水に取って粗熱を取り、ザルにあげて水気をしっかり切り、<材料c>で和える。
6. 器に5を盛り、3をのせて<材料d>を添える。



調理ポイント

- ◆辛みは<材料b>のラー油の量で調節すること。
- ◆冷凍ラーメンの加熱時間は、製品に表示されている時間を参考に調節すること。