



## 肉味噌そうめん

お肉と万願寺とうがらしの魅力をお味噌とおだしでパワーアップ！パリパリ食感の万願寺とうがらしで食欲も増進、炒めるだけの簡単レシピです！

材料（1人前）※肉味噌は3人前

そうめんつゆ 50cc

そうめん 2束

牛ミンチ 180g

生姜 15g

万願寺とうがらし 3本（なければピーマン）

しろだし 小さじ2

味噌 大さじ2

みりん 大さじ1

油 大さじ1

塩 少々

A

作り方

### 【肉味噌の作り方】

- 1 ボールにAを入れて混ぜておく
- 2 牛ミンチに塩を少し振る、万願寺とうがらしは5mm角のみじん切り、生姜もみじん切りにする
- 3 フライパンに油をひき、生姜を入れ、香りを立たせる
- 4 牛肉を炒め、ある程度火が通ったらAを入れ手早く混ぜ、最後に万願寺とうがらしを入れてさっと炒める（ほぼ生の状態でもOK）

- 1 そうめんを茹で、洗って冷水でしめ、よく水を切る
- 2 器に盛り付け、更に肉味噌を盛り付けそうめんつゆをかけてできあがり

※作り置きやお弁当にも、ご飯にのせても美味しいです

※牛肉を先に炒める、あとから万願寺とうがらしで色鮮やかに

このレシピで使った商品



京のそうめんつゆ  
京のしろだし