

# 台湾風まぜそば



## 材料 (二人前)

そば	180g
ごま油	大さじ1
にんにく (すりおろし)	小さじ1
しょうが (すりおろし)	小さじ1
鶏ひき肉	300g
豆板醬	大さじ1
味噌	大さじ1
醤油	大さじ1
水	60ml
青ねぎ (小口切り)	適量
かつお節	適量
刻み海苔	適量
卵黄	2個

## 作り方

- 1、熱したフライパンにごま油をしき、にんにく、しょうがを入れて熱する。
- 2、鶏ひき肉を入れ、火が通ったら豆板醬、味噌、醤油を加え、さらに炒める。
- 3、水を加え、ひと煮立ちさせて、火から下ろす。
- 4、鍋に湯を沸かし、そばをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて流水で複数回ぬめりを取り、冷水で締める。
- 5、器に水気を切ったそば、青ねぎ、かつお節、刻み海苔、3、卵黄を盛り付けて、完成。