

料理名 **豚こまのピリ辛あえ**

材料 (4人分)

豚こま肉…200g

もやし…100g

キュウリ…1本

ニンジン…1/4本

たれ

麺つゆ…大さじ3

コチュジャン…小さじ2

ラー油…小さじ2

白ごま…小さじ1

かい割れ大根…適宜



作り方

- | | |
|-----|---|
| (1) | キュウリ、ニンジンは千切りにして水にさらす。豚こま肉ともやしはゆでて冷水に落とし水気を切っておく。 |
| (2) | ボウルにたれの材料を入れ混ぜ合わせ、(1)の材料を入れあえる。 |
| (3) | (2)を器に盛り付け、かい割れ大根をのせ出来上がり。 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |