

料理名 **ガパオ風そうめん**

材料 (2人分)

そうめん…2把  
 麺つゆ（そうめん用ストレート）…200ml  
 豚ひき肉…100g  
 ナス…2本  
 赤ピーマン…2個  
 バジル…12枚  
 サラダ油…大さじ1

A

ニンニク…小さじ1/2  
 ショウガ…小さじ1/2  
 甜麺醬（てんめんじゃん）…小さじ2  
 豆板醬（とうばんじゃん）…小さじ1と1/2  
 豆鼓醬（とうちじゃん）…小さじ1  
 ナンプラー…大さじ2  
 砂糖…小さじ2  
 レモン汁…1個分



作り方

(1)	ナスは縦に5mm幅の千切り、赤ピーマンは縦に5mm幅の千切りにする。ニンニクとショウガはみじん切りにする。
(2)	フライパンにサラダ油を入れ熱し、豚ひき肉をよく炒め、Aを全て入れ、さらに中火で2〜3分炒める。
(3)	(2) にサッと素揚げしたナスと赤ピーマン、ナンプラー、砂糖を加え強火で1分ほど炒め、仕上げにざく切りにした半量のバジル、レモン汁を加え混ぜ合わせる。
(4)	ゆでたそうめんを器に盛り、つゆを張り、上に(3)を盛り付け、残りのバジルを散らし出来上がり。