

# マーラー 四川風麻辣うどん



花椒と唐辛子の辛みと挽肉の旨みが  
「稻庭風うどん」にからみます。



材料  
1人分



## ★ 材料

冷凍「稻庭風うどん」・・・1玉  
豚挽肉・・・75g  
にんにく（みじん切り）1/2かけ・・・(5g)  
鷹の爪（輪切り）・・・1~2本分  
サラダ油・・・小さじ1

### 【A】

砂糖・・・小さじ1/3~1/2  
みそ・・・小さじ1  
酒・・・小さじ1  
花椒・・・小さじ1  
粉山椒・・・3~4ふり  
一味唐辛子・・・少々~お好みで

### 【B】

だし汁・・・250cc  
鶏がらスープの素・・・小さじ1/2  
中華ブイヨン・・・小さじ1/2  
豆板醤・・・小さじ1/2~  
ラー油・・・小さじ1/2~  
しょうゆ・・・小さじ1  
みりん・・・小さじ1  
鷹の爪・・・3本  
【トッピング】  
豆もやし（ゆでておく）・・・50g  
万能ねぎ（小口切り）・・・適量  
白炒りごま・・・適量

## ★ 下準備

冷凍「稻庭風うどん」はレンジで加熱する。

## ★ 作り方

1. 鍋に【B】を混ぜ合わせて火にかけ、ひと煮立ちさせる。
2. フライパンにサラダ油、にんにく、鷹の爪（輪切り）を入れて熱し、豚挽肉を炒め、【A】を加えて調味する。
3. レンジ加熱したうどんを器に盛り付け、(2)をのせる。
4. (1)を注ぎ入れ、【トッピング】をのせて召し上がり。