

## 豚もも肉のきしめん胡麻ダレソース



### ingredients (4人分)

- ・ 豚ももスライス 8枚
- ・ きゅうり 1本
- ・ 玉ねぎ 1 / 2個
- ・ わかめ 40g
- ・ きしめん 4玉
- a {
  - ・ 練り胡麻(白) 大さじ4
  - ・ しろみそ 大さじ2
  - ・ しょう油 大さじ2
  - ・ はちみつ 大さじ2
  - ・ みりん 大さじ2

### recipe

1. 豚ももスライスは沸騰した湯にくぐらせ、肉に火が通ったら冷水にとり水気をきっておく。(豚ももをくぐらせた湯はaのタレをのばすのにとっておく。)
2. きゅうりは千切りにし、玉ねぎは薄切りにして水にさらしておく。
3. わかめは水で戻し、食べやすい大きさに切る。
4. aを混ぜ合わせ胡麻ダレをつくる。大さじ1の豚ももの汁を入れ、たれをのばす。
5. 沸騰した湯できしめんを茹で、ざるにあげて水で洗う。
6. 皿に盛り付け、4のタレをかける。

Yasuyo Kawasaki