

ジャージャー麺



材料（４人分）

干しうどん（細） ２００～３００ｇ
豚挽肉 １２０ｇ
生姜・にんにく（すり下ろし）少々
玉葱 １／２個
にんじん １／１０本
ピーマン １個
中華スープ １００ｍｌくらい
みそ 大さじ１／２ 甜麺醬 大さじ１
砂糖 大さじ１ 醤油 大さじ１／２
片栗粉（水溶き）適量 きゅうり １本

作り方

- １ きゅうり以外の野菜はすべてみじん切りにする。
きゅうりは千切りにしてゆでておく。
- ２ フライパンにみじん切りにした野菜とにんにく・生姜を炒め、野菜がしんなりしてきたら挽肉を加えて肉の色が変わるまでよく炒める。
- ３ 酒を入れ、中華スープを加えて沸騰したらあくを取り、みそ、砂糖、甜麺醬、を入れて煮る。
- ４ 味を見て足りなければ醤油で整え、水溶き片栗粉を回し入れとろみをつける。
- ５ うどんを沸騰した湯でお好みの柔らかさに茹でる。子供分は半分に折ってゆでると食べやすい。
- ６ うどんをざるに上げ、流水で流し、冷やす。サラダ油をまぶす。
- ７ うどんを皿に盛り、４の肉みそあんをかける。
ゆでて水気を絞っておいたきゅうりを添える

◎ センターではひき肉は二度挽きを使用しています。