

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 味噌 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

作り方

- 1 野菜はすべてみじん切りにする。
- 2 鍋 (フライパン) に1の野菜とにんにく・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。

ひき肉は二度挽きを使用しています。

東部センターは中華麺ではなく
うどんで作っています。