

ジャージャー麺

<材料> 3～4人前

中華麺・生	200 g
油	少々
豚ひき肉	120 g
ねぎ	24 g
ためのこ(ゆで)	16 g
しょうが	2.5 g
きゅうり	40 g
もやし	40
しょうゆ	5.5 g
砂糖	4 g
味噌	50 g
片栗粉	12 g

<作り方>

1. きゅうりは千切り・もやしは程よい長さに切る
2. ねぎ・たけのこは粗みじん
3. しょうがは、すり下ろす
4. すり下ろしたしょうがを火にかけて
しっかりと油に香りをうつしたら
ひき肉を入れて細かく崩すように炒める
5. ある火が通ったら、ためのこ・ネギを加えて炒める
6. しょうゆ・砂糖・味噌を加えて少し煮詰めたら
水溶き片栗粉でとろみをつける。
7. 茹でた麺の上にもやし・きゅうりをのせ、肉みそをかけたら完成。