

ジャージャー麺

材料

(大人 2 人子ども 2 人分)

- ・中華麺 350~400g 位
- (生ラーメン・冷やし中華麺などお好みで)
- ・ごま油 適量
- ・豚ひき肉 300g
- ・干椎茸 10g
- ・たけのこ水煮 1こ
- ・長ねぎ 10-15 cm 位
- ・おろしにんにく 2.5 cm 位
- ・白みそ 大さじ 2
- ・赤味噌 大さじ 1 と 1/2
- ・醤油 大さじ 1
- ・砂糖 大さじ 4
- ・酒 大さじ 1
- ・顆粒中華スープ素 小さじ 2
- ・水 60ml
- ・ごま油 小さじ 1
- ・水溶き片栗粉 適量
- ・きゅうり 1本

作り方

- 1、茹でた中華麺にごま油をからめておく。
- 2、椎茸・たけのこ・長ねぎはみじん切りにし、きゅうりは千切りで切っておく。
- 3、深めのフライパンにごま油をしき、豚肉・椎茸・たけのこを炒める。
- 4、白みそから酒までの調味料を混ぜて合わせ調味料を作る。
- 5、3に4の調味料を加えて炒める。
- 6、調味料がなじんだら長ネギ・中華スープ・水を入れて少し煮込む。
- 7、水気が多ければ適量の水溶き片栗粉でとろみをつけ、具の完成。
- 8、器に中華麺を盛り、7の具をのせたら雑賀に千切りきゅうりを中心にのせたら完成！

ひとことメモ

センターでは甜面醤を使わず、赤味噌やごま油で幼児向けの味付けにしています。