

《 ジャージャー麺のレシピ 》

☆材料

人参 1/3本 . . . みじん切り
玉葱 1個 . . . みじん切り
油 . . . 適量
豚挽肉 . . . 300g
片栗粉 小さじ2
水 小さじ2 *水で溶いておく
蒸し中華麺 3玉 (450g)
にんにく 小さじ1 . . . すりおろす
生姜 小さじ1 . . . すりおろす
砂糖 大さじ1 1/2 A
味噌 大さじ1 1/3
しょうゆ 大さじ1

*大人2人と子供2人分の分量です

☆作り方

1. フライパンに油少々を熱し、豚肉、人参、玉葱を炒めます。
2. 火が通ったら、混ぜ合わせたAで調味します。
3. 水溶き片栗粉をまわしかけ、とろみをつけます。
4. 別のフライパンに油少々を熱し、中華麺を炒めてほぐします。
5. 器に麺を盛り、具をかけて出来上がり。