

ジャージャー麺

<材料> 2人分

●たけのこ入り肉みそ●

	豚ひき肉	150g
	たけのこ	40g
A	ごま油	小さじ1
	しょうが(みじん切り)	小さじ1/2
	にんにく(みじん切り)	小さじ1/2
	長ねぎ(みじん切り)	20g
	甜麺醬	大さじ2
B	酒・しょうゆ	各大さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
	こしょう	少々
C	ガラスープの素	小さじ1/4
	水	100cc
D	片栗粉	小さじ1
	水	小さじ2
	中華麺	2玉
	きゅうり	1本
	長ねぎ	4cm分



<肉みその作り方>

1. たけのこは5mm角に切る。
フライパンにAを入れて弱火にかけ、にんにくとしょうがの香りが出たら中火にし、長ねぎを加えて炒める。
2. 火を強め、ひき肉を加え、色が変わるまでしっかり炒める。
たけのこを加えてひと混ぜし、甜麺醬を加えてよく炒める。
Bを加え、汁気がなくなるまで炒める。

<ジャージャー麺の作り方>

1. きゅうりは千切りにする。長ねぎは芯を除き、千切りにし、水にさらす。
肉みそにCを加えて加熱し、Dを合わせた水溶き片栗粉でとろみをつける。
2. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、中華麺を表示時間通りに茹でる。ザルにあげ、流水でよく洗い、冷たくない場合は氷水に入れ、しっかり水気をきる。
3. 器に麺を盛り、1をかけ、きゅうりを添える。
水気をよく切った白髪ねぎをのせる。