

つくってみませんか？ ジャージャー麺



☆新座小では中華麺を使っています。うどんやそうめんでもおいしいです。

一人分の材料			つくりかた
蒸し中華麺	1玉		1
			もやしを茹でます。
しょうが	小さじ 1/5	みじん切り	鍋に湯を沸かし、もやしを入れます。
にんにく	小さじ 1/5	みじん切り	再沸騰後1分経ったら取り出して水冷します。
にんじん	1/5 本	粗みじん	2
干しいたけ	1 枚	戻して 粗みじん	フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、にんにく、長ねぎ、豚肉を炒めます。
えのきたけ	1/5 束	2cm カット	3
たけのこ	大さじ 1	粗みじん	肉の色が変わったら、にんじん、干しいたけ、たけのこ、えのきたけを加えます。
長ねぎ	1/4 本	粗みじん	4
もやし	1/5 袋		にんじんがやわらかくなったら、(A)をすべて加えて煮ます。
きゅうり	1/5 本	せん切り	5
			水溶き片栗粉を混ぜながら加えて、とろみをつけます。
豚ひき肉	100g		ごま油を回し入れ、火を止めます。
清酒	小さじ 1	肉に振る	6
			中華麺を茹でます。
サラダ油	小さじ 1		7
ごま油	小さじ 1		器に、麺、もやし、きゅうり、肉あんを盛りつけたら、できあがりです。
片栗粉	小さじ 1	同量の水で 溶く	
(A)			
赤みそ	小さじ 2		
テンメンジャン	小さじ 2		
しょうゆ	小さじ 1.5		
砂糖	小さじ 1/3		
トウバンジャン	小さじ 1/8		
水	70ml		