



ジャージャー麺

□ 材料 約4人前

生ラーメン 4玉

※ 豚ひき 300g
 生姜 1片
 おろしにんにく 小さじ2
 長ネギ 1本
 生しいたけ 2枚
 たけのこ 小半分

醤油 大さじ4
 砂糖 大さじ4
 酒・甜麺醤 各大さじ4
 水 1カップ
 鶏ガラスープ素 大さじ1

ゴマ油 適量
 水溶き片栗粉 適量



□ 作り方

- 【1】 生姜・長ネギはみじん、生シイタケ・たけのこはあらみじんに切る。
- 【2】 フライパンで※の材料を良く炒め、砂糖・酒・甜麺醤を入れる。
- 【3】 【2】に鶏ガラスープの素、水を加え沸騰したら醤油で味を調える。
- 【4】 【3】にゴマ油大さじ1を加え、水溶き片栗粉を加えとろみを付ける。
- 【5】 麺を茹で、水で冷やしゴマ油を絡め器に盛る。
- 【6】 【5】に【4】をかける。



今回のジャージャー麺は、冷たい麺に肉みそをかけて、
 食べる時に良く混ぜます。



付け合せに、千切りしたきゅうりとコーン、ミニトマトを乗せて、
 彩を加えました。



この日はお誕生会でしたので、かぼちゃのサラダ・スープ・メロンが
 付きました。

