

じゃーじゃー麺



大人 4 人分

材料	分量
中華めん	560 g (4 玉)
豚ひき肉	240 g
玉ねぎ	100 g (小 1 個)
人参	40 g (小 1/4 本)
パプリカ	40 g (1/3 個)
ねぎ	24 g
しょうが	8 g
油	適量
醤油(濃)	40 ml (約大さじ 2)
味噌	16 g (約大さじ 1)
三温糖	16 g (約大さじ 2)
酒	8 ml (約大さじ 1/2)
片栗粉	8 g (約大さじ 1)
だし汁	500 ml

(下準備)

- 全ての野菜…粗みじん切り

(作り方)

- ① 油でしょうがを炒め、豚ミンチを加え、肉の色が変わったら、玉ねぎと人参を加え、炒める。
- ② パプリカを加え、しんなりするまで炒める。
- ③ だし汁を入れて煮立て、調味料(醤油、味噌、三温糖、酒)を加え、味を調える。
- ④ 少量の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 麺は熱湯で茹でる。
※茹であがった麺にぬめりがある場合は、流水でサッと洗い流すとよい。
- ⑥ ④のあんを半量分、麺と絡ませる。
- ⑦ 器に⑤を盛り付け、残りのあんを麺の上からのせる。