

## 【ジャージャー麺】

[材料 5人分]

・蒸し中華麺	600g
・油（麺炒め用）	適量
・ひき肉	150g
・たけのこ水煮	50g
・人参	50g
・玉ねぎ	200g（1こ）
・干ししいたけ	1～2枚
・ねぎ	50g
・しょうが	6g（1かけ）
・にんにく	3g
・ごま油	適量
・トウバンジャン	1g
・赤味噌	20g
・テンメンジャン	20g
・オイスターソース	5g
・しょうゆ	5g
・酒	5g
・塩・こしょう	少々
・水	50ml
・かたくり粉	10g

（水で溶いて加えます。）

## 【作り方】

1. 干ししいたけは水で戻しておきます。
2. にんにく、しょうが、たけのこ、人参、玉ねぎ、干ししいたけ、ねぎはみじん切りにします。
3. ごま油でにんにく、しょうが、ねぎ、トウバンジャンを炒めます。
4. ひき肉、たけのこ、人参、玉ねぎを加えて炒めます。
5. 水と干ししいたけを加えて煮ます。
6. 調味料を加えて味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
7. 蒸し中華麺を油で炒め、⑥の肉みそをかけたら出来上がりです。

※ 人気メニューです！

ひき肉は、豚、牛、合いびき肉どれでも良いです。

夏は、ゆでた中華麺やうどんを水で冷やし、せんぎりきゅうり、白髪ねぎをのせると、彩りよくさっぱり食べられます。