



人気メニュー

ジャージャー麺

<材料> 4人分

・中華麺(生)	4玉	
・豚挽肉	150g	A
・にんにく	1かけ	A
・生姜	1かけ	A
・長ねぎ	10cm	A
・味噌	40g	A
・砂糖	小2	A
・しょうゆ	小2	A
・胡麻油	適宜	A
・中華味+水	400ml	B
・人参	1本	
・キャベツ	5枚	
・きゅうり	2本	
・もやし	150g	

好みで肉味噌に
豆板醤をいれてもOK

<つくりかた>

- ① スープを作る **B**
 - 1 鍋にお湯をわかし、中華味を入れる
(後で水を足すので、濃い目に作る)
- ② 肉味噌を作る **A**
 - 1 にんにく・生姜・長ねぎをみじん切りにする
 - 2 鍋に油を入れて1を炒める
 - 3 豚挽肉を入れてさらに炒める
 - 4 肉に火が通ったら、砂糖・しょうゆ・味噌の順に加え、味を見る
 - 5 味がしみ込むまで弱火で煮込む
- ③ 具の準備をする
 - 1 人参・キャベツ・胡瓜を千切りしてサッとゆでる
 - 2 もやしをゆでる
- ④ 麺をゆでる
ゆであがった麺は冷水でぬめりを取る
- ⑤ もりつけ
 - 1 お皿に麺を盛り、上に肉味噌、まわりに野菜をのせる
 - 2 スープをかけて出来上がり

