

熱々のみそあんをかけて食べる 人気メニュー！

## ジャージャー麺

### 【 材料 】(おとな2人子ども2人分)

中華乾麺	240g
豚ひき肉	200g
長ねぎ	1本
干しいたけ	2枚
もやし	1/4袋
しょうが	少々
にんにく	少々
油	大さじ2/3
水+干しいたけ のもどし汁	500cc
砂糖	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
みそ	大さじ2
酒	小さじ1
ごま油	少々
(水溶き片栗粉)	
片栗粉	大さじ2
水	大さじ4



### 【 作り方 】

- ① 干しいたけは水でもどす。(もどし汁はとっておく)干しいたけ、長ねぎ、しょうが、にんにくをみじん切りにする。もやしは長さ2cmに切る。
  - ② 鍋に油を入れしょうが、にんにく、豚ひき肉を炒める。豚ひき肉に火が通ったら長ねぎ、干しいたけを加えて炒める。分量の水を入れて煮たったらアクを取る。
  - ③ もやしを入れ、野菜がやわらかくなったら調味料を加える。水溶き片栗粉でとろみをつけて、最後にごま油を加え火を止める。
  - ④ 中華乾麺はゆでてザルにあげ、流水で洗い水気をきる。
  - ⑤ 皿に麺をのせ、③の肉みそあんをかける。
- ※ 中華乾麺がまだ食べられないお子さんには、ご飯にかけても美味しいです。  
※ 生麺や冷凍麺を使えば茹で時間を短縮できます。  
※ せん切りのきゅうりやミニトマトを上にはるときれいです。