

ジャージャー麺

○材料（4人分）

中華麺（ゆで）	3玉
豚ひき肉	160g
たまねぎ	中1個
人参	1/3本
生姜（チューブ）	1cm
にんにく（チューブ）	1cm
ごま油	小さじ1
味噌	小さじ1強
砂糖	小さじ1
しょう油	小さじ1
片栗粉	大さじ1
きゅうり	1/2本
うずら卵	4個



○作り方

1. たまねぎ、人参をみじん切りにする。トッピング用のきゅうりは千切りにし、うずら卵は半分に切っておく。
2. 鍋にごま油、にんにく、生姜を入れて火にかける。香りがたってきたら玉葱、人参、豚ひき肉をいれて炒める。
3. 火が通ったら調味料を入れて味を整え、水溶き片栗粉（片栗粉を同量の水で溶く）でとろみをつける。
4. 茹でた麺をお皿に入れ、3、きゅうり、うずら卵をトッピングして完成。

○ポイント

- ・麺をご飯に変えて、そばや丼にしても美味しいです。うどんでもおいしいです。
- ・茹でた麺に少量の油をからませておくと、冷めても引っ付きにくくなりますよ♪
- ・生姜とにんにくは生の物をみじん切りにするとより香り豊かに仕上がります。

