

ジャージャー麺(一人分の分量なので人数分に計算して作しましょう)

材料

蒸し中華めん 115g 炒め油 1.5g 塩 0.3g

とんこつスープ 60g

(給食では豚の骨からとっていますが、家ではなかなか難しいので、
コンソメやガラスープの素をつかうと良いでしょう。)

炒め油	1.5g		}	A	塩	0.2g	}	B
にんにく	1g	みじん切り			酒	0.5g		
しょうが	0.5g	みじん切り			赤みそ	7g		
ぶたひき肉	50g				テンメンジャン	3g		
にんじん	10g	みじん切り			さとう	1.5g		
たまねぎ	40g	みじん切り			ごま油	0.2g		
もやし	20g				しょうゆ	5g		
			豆板醤	少々(好みに応じて)				
			片栗粉	3g				
			水	5g				

作り方

- ① とんこつスープを用意します。Bの調味料は、はかっておきましょう。
- ② フライパンでAを上から順(炒め油→にんにく→しょうが、、、)に入れて炒めます。
- ③ ②の火が通ってきたら、とんこつスープと調味料を加えて煮ます。
この時、味見して、うすければしょうゆや塩をたしましょう。
- ④ 片栗粉に水を加えて良くかき混ぜたら、③に円を描くようにまわし入れてトロミをつけます。
- ⑤ 別のフライパンに油をひいて麺を炒め、塩を加えて軽く味をつけます。
- ⑥ ⑤の麺を器に盛り、④のタレを上からかけます。

