

たけのこ入りジャージャー麺

(2人分)






中華麺	2玉	にんにく	1かけ
豚ひき肉	} 各200g	赤みそ	大1と1/2
ゆでたけのこ		砂糖	} 各大1
たまねぎ	1コ	酒	
パクチー	1/3束	ごま油	大2
		一味とうがらし	適量

作り方

- 1** たけのこ、たまねぎをさいの目切りにする。
- 2** にんにくは潰して、みじん切りにする。
- 3** ごま油をしき、にんにくを入れてから、フライパンを火にかける。
- 4** 強火でパチパチと音が鳴るまで炒める。
- 5** 音が鳴り出したら弱火にして焦がさないように1分炒める。
- 6** 豚ひき肉、たまねぎ、たけのこも加え、強火で炒める。
- 7** ひき肉の色が変わったら赤みそ、砂糖、酒を加え弱火で炒め、全体に火が通ったら火を止める。
- 8** 沸騰したお湯に中華麺を入れ、再沸騰後にざるにあげる。
- 9** 中華麺をごま油でコーティングする。
- 10** 麺と7をお皿に盛り付け、パクチーと一味とうがらしをのせたら完成！

