

## ♡ ジャージャー麺（肉みそたれ）♡

（材料） 4人分

- |                 |      |             |      |
|-----------------|------|-------------|------|
| ・豚ひき肉           | 120g | ・甜麺ジャン（甘みそ） | 40g  |
| ・たけのこ（水煮）       | 50g  | ・しょうゆ       | 大さじ1 |
| ・にんじん           | 50g  | ・酒          | 大さじ2 |
| ・ねぎ             | 少量   | ・砂糖         | 少々   |
| ・しょうが（チューブでもOK） | 少量   | ・片栗粉（とろみ）   | 適量   |
|                 |      | ・ごま油（炒め油）   |      |

（作り方）

- ① たけのこ・にんじん・ねぎはみじん切り。
- ② フライパンにごま油を熱し、①を入れて炒め、ひき肉・酒を入れポロポロになるまで炒め、水 200 ccを加え蒸し煮にする。具材が柔らかくなったら調味料全部（ピンクマーカ一部分）入れて再度加熱する。全体的に煮詰めたら片栗粉でとろみをつけて完成です。きゅうりや青梗菜などでカラフルに