

# ジャージャー麺

## 材料 (2人分)

中華麺	2玉
白髪ねぎ(表面の皮の部位で)	3cm幅分×2
きゅうり	1/2本
豚ミンチ	100g
にんにく	1/2かけ
白ねぎ	1/4本
たけのこ	25g
豆板醤	小さじ1/2
こしょう	少々

## 合わせ調味料

└甜面醤	大さじ2弱
└酒	大さじ2
└鶏がらスープの素	小さじ1/2
└水	80cc
└砂糖	大さじ1/2
└しょうゆ	大さじ1
└水溶き片栗粉	大さじ1
ごま油	大さじ1



## 作り方

1. きゅうりはせん切り、白ねぎ(3cm幅分×4)もせん切りして白髪ねぎを作り、水にさらしてから、キッチンペーパーで水気をとる。  
にんにく、残りの白ねぎをみじん切りに、たけのこは粗みじんに。
2. フライパンにサラダ油をしきにんにく、豆板醤を入れ弱火で炒め香りがしてきたら豚ミンチを加えほぐして炒め、こしょうをふる。
3. 火が通ってきたらたけのこ、みじん切りにした白ねぎを入れて炒め、合わせ調味料を入れる。
4. トロミがついたら火をとめ、ごま油大さじ1/2をまわしかける。
5. 沸騰したお湯に麺を入れて茹で、茹で上がったらずルにあけて冷水でもみ洗いしてヌメリを取る。水気をよく切ったらごま油大さじ1/2まわしかけて麺に絡めておく。器に麺を盛り、出来上がったあんをかけ、きゅうり、白髪ねぎを飾る。

所要時間  
主な調理器具

30分  
フライパン、鍋