

# ジャージャー麺



<材料> 子ども4人分

ゆで中華麺	400g	
豚ひき肉	160g	
人参	1/5本	
玉ねぎ	1/2玉	
油	適量	
水	120cc	
A	砂糖	小さじ1
	みりん	小さじ1/2
	しょうゆ	小さじ1/2
	みそ	大さじ2/3
	塩	少々
片栗粉	大さじ1	

(作り方)

- ① 人参、玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンに油をひき、豚ひき肉と①を炒め、火が通ったら水を入れて煮る。
- ③ ②にAを入れ味付けし、そこへ水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④ 茹でた中華麺に肉みそをかける。

☆ 肉みそは、中華麺の他にもうどんやスパゲティー、ごはんにかけてもおいしいです。