

ジャージャーうどんの作り方

余ったときは冷凍しておくといつでもすぐに食べられます！！



【材料 大人3食分】

うどん 3玉

※麺は冷凍や水で洗ってすぐ食べられる麺などを使えばよりお手軽！

醤油	大さじ1	13g	}	合わせて火を通しつゆを作る (A) ←めんつゆでもOK！！
水		260cc		
鶏ガラスープの素	少々			

豚ひき肉	100g	}	みじん切り
長ネギ	30g		
ゆでたけのこ	30g		
人参	30g		

野菜は家にあるものでOK！

みそ	大さじ $\frac{1}{2}$	}	合わせ調味料(B)
しょうゆ	小さじ2		
酒	小さじ $1\frac{1}{2}$		
砂糖	小さじ1		

水	45cc	}	水溶き片栗粉 (C)
片栗粉	小さじ $\frac{1}{2}$		

【作り方】

1. みじん切りした野菜とひき肉を油でさっと炒める
2. (B)の調味料入れ、火がしっかり通るまで具材を炒める
3. (C)を具材に回しかけ、とろみがつくまで混ぜる
4. うどんの上にとろみのついた具材をのせ (A)のつゆをかけたら出来上がり