

# クッキングレシピ

料理名

じゃじゃめん



作り方

調理時間 約10分

1. うどんをゆでる。
2. じゃじゃめんの野菜はみじん切にする。
3. ゴマ油でにんにく、しょうがを炒め、香りが出たらひき肉も炒める。
4. 野菜と椎茸戻し汁も加えて、全体的に火が通ったら★で味付けする。すりごまを混ぜる。
5. 1のうどんにかける。

材 料

1家族分

うどん（乾麺）	300 g	大人2人分・子供2人分	
豚ひき肉	200 g		
長ネギ	1本	きゅうり（せん切）	1本
干し椎茸（戻し汁使用）	4枚	ゆでたまご（半分に切る）	3個
にんにく（チューブでも可）	1かけ		
しょうが（チューブでも可）	少々		
ごま油	大さじ 1		
黒すりごま	大さじ 2		
★ 味噌	大さじ 1		
★ 砂糖	小さじ 2		
★ しょうゆ	小さじ 2		

\* うどんは冷凍でも、中華麺でも大丈夫です。