



今月のレシピ ジャージャー麺

1
きゅうりは細切り、
長ネギは白髪ねぎにし、残りは
みじん切りにする。
★の調味料を混ぜておく。

2
みじん切りのネギと合いびき肉を
炒め、火が通ったら★を入れ、
混ぜる。

3
麺を茹で、冷水で洗い、よく水を
切る。
麺にきゅうりと白髪ねぎをのせて
完成！



< 材料 > (1人前の目安)

| | | | |
|--------|------|----------|--------|
| ・中華めん | 1玉 | ★テンメンジャン | 大さじ1 |
| ・きゅうり | 1/2本 | ★トウバンジャン | 小さじ1/2 |
| ・長ネギ | 1/2本 | ★中華スープの素 | 小さじ2 |
| ・合いびき肉 | 100g | ★砂糖 | 小さじ2 |
| | | ★しょうゆ | 小さじ2 |
| | | ★片栗粉 | 小さじ2 |
| | | ★水 | 100ml |