

## ジャージャーうどん

### 【材料】(うどん5玉分)

ゆでうどん 150g~200g×5玉

豚ミンチ 400g

しょうが 適量

にんにく 1カケ

干し椎茸 8g(4ヶ程度)

にんじん 100g(小1本)

玉ねぎ 300g(大1玉)

白ねぎ 60g(1/2本)

いんげん 40g(6本程度)

砂糖 26g(大さじ3杯)

こいくち醤油 20g(大さじ1杯)

赤みそ 50g(大さじ3杯)

ウスターソース 30g(大さじ2杯)

ごま油 7g(小さじ2杯)

[片栗粉 18g(大さじ2杯)]

[干し椎茸の戻し汁 適量]

A

### 【作り方】

- ①うどんは、規定の時間で茹でておく。
- ②干し椎茸は水に浸して戻しておく。(戻し汁はとっておく)
- ③にんじん、玉ねぎ、白ねぎ、②の干し椎茸はみじん切りにしておく。  
(にんじん・玉ねぎ・干し椎茸はフードカッターにかけてもOK)
- ④いんげんは筋を取り、さっと茹でて1cm幅に切っておく。
- ⑤豚ミンチを、すりおろしたにんにくとしょうがと一緒に炒める。
- ⑥⑤のミンチの色が変わってきたら、③のみじん切りの野菜を加えて、さらに炒める。
- ⑦⑥の玉ねぎの色が少し透明になった頃に、Aの調味料を加えて煮込む。  
(調味料を入れてみて、水分が少なくて焦げ付きそうなら干し椎茸の戻し汁を入れて調節する)
- ⑧全体がトロトロになりなじんできたら、仕上げにごま油を入れて餡が出来上がり。  
(水分が多いようならもう少し煮詰めるか、片栗粉を入れて調節する)
- ⑨①のうどんに、⑧の餡をかけて、④のいんげんを上に乗せて盛付けて出来上がり。