

よろず

代表的な北京料理。夏、冷やした麺を使った麺料理の王道！

王道レシピ

ジャージャン麺（炸醬麺）



①



②



③



④



④



⑤



⑤



⑤



◆材料（4人分）

豚肉（ひき肉でも可）	300g
キュウリ	150g
ネギ、またはポロネギ（白い部分の細切り）	適量
しょうが	1かけ
にんにく	2かけ
ネギ（青い部分）	大さじ3杯（みじん切り）
甜麵醬	大さじ3杯
八丁味噌	大さじ2杯
干し椎茸（戻したもの）	50g
水煮たけのこ	70g
砂糖	大さじ2杯
酒	大さじ1杯
醤油	大さじ1杯
スープ	300cc
片栗粉	大さじ3杯
ゴマ油	適量

◇作り方

1. キュウリは皮をむいて千切りにする。ネギ、またはポロネギの白い部分を細く切り白髪ネギを作る。
2. 豚肉は叩き（粗みじん切り）、椎茸、たけのこは粗みじん切りにする。
3. ネギ（青い部分）、しょうが、ニンニクを、みじん切りにする。
4. 鍋に油を入れ熱して、3を入れ香りを出し、豚肉を炒める。
5. 豚肉の色が変わったら甜麵醬と八丁味噌を入れて炒め、椎茸、たけのこ、砂糖、酒、醤油、スープを加えさっと火を通し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を入れる。
6. 麺を茹でる。茹で上がったらザルに取り、冷水で揉むように洗い、水気をよく切ってから器に盛る。
7. 6に5の肉味噌あんをかけ、1をその上に盛り付ける。
 - ※ 麺の茹で上がりと、肉味噌あんが出来あがるタイミングを合わせると、美味しくいただけます。
 - ※ 砂糖は使用する甜麵醬の甘さによって加減して下さい。
 - ※ 作り方の3で、しょうが、ニンニク、ネギと共に鷹の爪、または、豆板醬を入れるとピリ辛肉味噌あんができます。