

トマトのジャージャー麺



材料（2人分）

ニラ	… 1束
トマト	… 中玉1個
土シヨウガ	… 1片
ごま油	… 大さじ2
合挽きミンチ	… 100g
塩・コシヨウ	… 少々
片栗粉	… 大さじ1/2
中華そば	… 1袋
A 豆板醬	… 小さじ1
しょう油	… 大さじ1
砂糖	… 大さじ1/2
みりん	… 大さじ1

作り方

- 1) ニラは1cm幅で切り、トマトはざく切り、土シヨウガはみじん切りにする。
- 2) ごま油（大さじ1）を引いたフライパンで合挽きミンチと①の土シヨウガを炒め、塩・コシヨウを振る。
- 3) さらにニラを加え、しんなりしたらトマトとAを加える。大さじ1の水で溶いた片栗粉を入れてとろみを付ける。
- 4) ごま油（大さじ1）を引いたフライパンで中華そばを揚げ焼きし、③の餡をかけたらできあがり。



中華そばをそうめんにかえても美味しいよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

