

# 焼き葱

## ジャジャ高崎うどん



### 材料と分量（1人分）

※各人、食べる量により異なります



- 高崎うどん・・・1束
- 群馬県産もち豚ひき肉・・・100g
- ネギ・・・1本

#### 【調味料】

- ニンニクみじん切り・・・小さじ1
- 生姜みじん切り・・・小さじ1
- 甜面醤・・・大さじ1
- 醤油・・・小さじ2
- 砂糖・・・小さじ1
- ごま油・・・小さじ1
- 胡椒・・・少々
- スープ・・・120g
- 水溶き片栗粉・・・水、片栗粉各小さじ2
- 青のり・・・少々

### 作り方

1. ネギ 1/4 はみじん切りにする。
2. ネギ 3/4 はぶつ切りにして油でよく焼く。
3. ひき肉とニンニク、生姜をよく炒めて、片栗粉以外の調味料、1を加えて沸騰したら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
4. 茹でた高崎うどんに3をかけて、2をのせて、青のりをかけて仕上げる。

### わが家のポイント！

茹でた高崎うどんを夏は冷やして、冬は温かい状態でタレをかけて楽しめます。

トッピングはネギの他に、キュウリの千切りや温玉などをのせると良く合います。

