

# 北信 まぜそば

## 材料 [1人分]

中華麺……………1玉	たけのこ(水煮)……10g	オイスターソース ……………大さじ1/4
豚ひき肉……………100g	ねぎ……………1/4本	
サラダ油……………適量	にんにく……………1かけ	砂糖……………大さじ1/3
ごま油……………小さじ1/4	塩……………適量	豆板醤……………大さじ1/2
ぼたんこしょう……1個	鶏がらスープの素	卵黄(又は温泉卵)…1個
野沢菜……………1/2本	①……………小さじ2	

## つくり方

- ①ねぎは小口切りとみじん切りにしておく。にんにくは芯を取り、ぼたんこしょうとともにみじん切りにする。
- ②たけのこは細く切り、野沢菜は湯通しして、約2cmに短く切っておく。
- ③フライパンにサラダ油をひき、にんにくとぼたんこしょうを炒め、色が変わったらひき肉とみじん切りにしたねぎを入れる。①を入れ、中火で炒める。味がなじんできたら塩で味を調える。
- ④中華麺を茹で、冷水にさらし水気を切ったら、ごま油と鶏がらスープの素を入れ、下味をつける。
- ⑤麺を皿の中心にのせ、周りに小口切りにしたねぎ、たけのこ、③、野沢菜をバランスよくのせ、卵黄(又は温泉卵)をトッピングして完成。

