

ジャージャー麺

<材料 大人4人分>

うどん 4玉
豚挽肉 300g
長葱 1/3本
玉葱 1/3個
ピーマン 1~2個
赤ピーマン 1~2個
生姜 1/2かけ
片栗粉 適量
油 適量
しょうゆ 大さじ3
味噌 大さじ1
酒 小さじ1強
砂糖 大さじ1強
だし汁 適量

《作り方》

- ① 野菜はすべてみじん切りにする
- ② 油をひき、生姜、豚挽肉を炒め、肉の色が変わったら玉葱を入れる
- ③ 全体がしんなりしてきたら、ピーマン、赤ピーマンを入れ、最後に長葱を入れて炒める
- ④ 具がひたひたになるまでだし汁を入れて煮立て、調味料を入れる
- ⑤ 水溶き片栗粉を回し入れとろみを付ける
- ⑥ うどんは熱湯にくぐらせる
- ⑦ 麺を器に盛り、⑤のたれをかけて出来上がり！！

紫のミルクプリン

<材料 4人分>

カゴメ野菜生活 200ml
(紫の野菜)
砂糖 大さじ1
粉ゼラチン 5g
水 30ml
牛乳 200ml
ホイップクリーム 適量

《作り方》

- ① 粉ゼラチンは分量の水でふやかしておく
- ② 鍋に野菜生活と砂糖を入れて火にかけ、①を加えて沸騰させないように煮溶かして、粗熱をとる
- ③ 牛乳を加えてよく混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やし固める
- ④ ホイップクリームを飾り、出来上がり！