

戦国武将 うどん レシピ



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「新潟名物！イタリアン風焼うどん」



調理時間
約 15 分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1玉	もやし	1/4袋
【A】 トマト缶 (カットタイプ)	1カップ	豚バラ薄切り肉 (3cm幅に切る)	30g
塩 小さじ	1/4	サラダ油	大さじ1
にんにく (みじん切り)	小さじ1/2	中濃ソース	大さじ1
オリーブ油	小さじ1	しょうゆ	小さじ1
ローリエ	1枚	こしょう	少々
キャベツ (一口大に切る)	1枚	粉チーズ	適量
ピーマン (細切り)	1個		

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。

作り方

- ① 【A】を耐熱容器に入れ、ふんわりラップをかけ、レンジ (500W) で約 5 分加熱する。ローリエは取り出す。
- ② フライパンにサラダ油を熱して豚肉をさっと炒め、野菜を加えて炒め合わせたら、中濃ソース、しょうゆ、こしょう、うどんを加えて混ぜ合わせる。
- ③ 器に②を盛り付け、①のトマトソースをかけ、粉チーズをふって召し上がれ。