

お好み焼うどん

(チーズ豚玉うどん)



キャベツがたっぷり入った、お好み焼き風味の焼きうどん



材料
1人分



調理時間
5 ~ 6分

★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
豚ばら肉（一口大）・・・約75g
キャベツ（ざく切り）・・・大1枚（約85g）
サラダ油・・・少量
お好み焼き用ソース・・・大さじ2
ピザ用チーズ・・・約30g
マヨネーズ・・・適量
かつお節・・・適量
半熟目玉焼き・・・1個分
青ねぎ（or 青のり）・・・お好みで適量

★ 下準備

冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。

★ 作り方

1. フライパンにサラダ油を薄くひいて温め、豚ばら肉、キャベツを順に炒める。
2. お好み焼き用ソースを加えて調味する。
3. レンジで加熱したうどん、ピザ用チーズを加えて軽く炒め合わせる。
4. 皿に盛り付けてマヨネーズを細く絞り、かつお節、目玉焼きをのせる。
5. お好みで青ねぎ（or 青のり）をふって召し上がり。