

パッタイ風焼きうどん



「稻庭風うどん」のなめらかな食感が、エスニックメニューにもピッタリ。



材料
1人分



調理時間
約10分

★ 材料

冷凍「稻庭風うどん」・・・1玉

豚こま切れ肉・・・50g

むきえび・・・30g

もやし・・・50g

にら(3~4cm長さ)・・・2本

卵・・・1個

【A】

サラダ油・・・大さじ1/2

にんにく(みじん切り)・・・1/2かけ

鷹の爪(輪切り)・・・1~2本分

【B】

砂糖・・・大さじ1

ナンプラー・・・大さじ1

しょうゆ・・・小さじ1

オイスターソース・・・小さじ1

【C】

ピーナッツ(炒って碎く)・・・適量

パクチー、ライム・・・各適量

★ 下準備

・冷凍「稻庭風うどん」はレンジで加熱し、冷水でしめて水気を切っておく。

・【B】を合わせておく。

★ 作り方

1. フライパンに【A】を熱し、豚肉、えび、もやし、にらを順に加え炒める。
2. 具材を端に寄せ、空いたスペースに溶き卵を流し入れて軽く火を通し、野菜と合わせる。
3. 【B】とうどんを加えて炒め合わせる。
4. 皿に盛り付け、【C】をのせて召し上がる。