

パッタイ風焼きうどん



「稲庭風うどん」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「稲庭風うどん」・・・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（炒って砕く）・・・適量
- パクチー、ライム・・・各適量

★ 下準備

- ・冷凍「稲庭風うどん」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、にらを順に加えて炒める。
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】をのせて召し上がれ。