

台湾ラーメン風うどん



くせになる辛さの「台湾ラーメン」をアレンジ。つるつる食感の冷凍「稻庭風うどん」で楽しんで。



材料
1人分



調理時間
8~10分

★ 材料

冷凍「稻庭風うどん」・・・1玉
豚ひき肉・・・約75g
もやし（ゆでたもの）・・・約50g
にら（1~2cm長さ）・・・3茎（約10g）
サラダ油・・・小さじ1
にんにく（みじん切り）・・・1/2~1かけ
鷹の爪（半分に切って種をとる）・・・1本
【A】
コチュジャン・・・小さじ1弱
豆板醤・・・小さじ1/4~
砂糖・・・ひとつまみ
【B】（スープ）
水・・・300cc
鶏がらスープの素・・・小さじ2
しょうゆ・・・小さじ2
オイスターソース・・・小さじ1
こしょう・・・少々

★ 下準備

- ・冷凍「稻庭風うどん」はレンジで加熱する。
- ・小鍋に【B】を合わせて沸騰させておく。

★ 作り方

1. フライパンにサラダ油、にんにく、鷹の爪を入れて火にかける。
2. 香りが出てきたら豚ひき肉を加えて炒め、【A】で調味する。
3. 器にうどんを盛り付け、(2)、もやし、にらをのせる。
4. スープを注いで召し上がり。