

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「稲庭風うどん」で楽しんで。



材料

1人分



調理時間

8～10分



材料

冷凍「稲庭風うどん」・・・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「稲庭風うどん」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れ。