

ジャーマンポテうどん



ソーセージの旨みがもちもちした「さぬきうどん」によく合います。ビールのおつまみにもおすすめ！



材料
1人分



調理時間
約10分

★ 材料

- 冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
- じゃがいも（一口大）・・・1個（100g）
- ソーセージ（斜め切り）・・・2～3本
- オリーブ油・・・小さじ1
- 粒マスタード・・・お好みで
- 【A】
- 顆粒コンソメ・・・小さじ1/2
- 塩・こしょう・・・各少々
- バター・・・5g
- しょうゆ・・・小さじ1
- 【B】
- パセリ（みじん切り）・・・適量
- パプリカパウダー・・・少々
- 粉チーズ・・・お好みで

★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・じゃがいもは濡らしたキッチンペーパーで包み、さらにラップで包んでレンジ（600W）で約3～4分加熱する。

★ 作り方

1. フライパンにオリーブ油を熱し、じゃがいも、ソーセージを炒める。
2. 軽く焼き色がついたら、うどんを合わせる。
3. [A]を加えて炒め合わせ味をととのえる。
顆粒コンソメ、塩・こしょうをふり入れる。
4. 皿に盛り付け、[B]をちらして、お好みで粒マスタードを添えて召し上がれ。