

ジャーマンポテトうどん



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

- 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。
- 軽く焼き色がついたら、うどんを合わせる。
- 【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。
- 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り。