

うどん丸 レシピ



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「魚介たっぷり！トマト焼うどん」



レシピ作成 ヤミー

調理時間
約 15 分
下準備の
時間は除く

材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1玉	オリーブ油	大さじ1
玉ねぎ（薄切り）	1/4個	白ワイン	大さじ2
にんにく（薄切り）	1かけ	トマト缶（カットタイプ）	1カップ
えび（尾を残して殻をむく）	中3尾	塩	小さじ1/2
たら（一口大に切る）	1切れ	パセリ（みじん切り）	適量
あさり	80g		

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- あさは砂抜きしておく。

作り方

- ① フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、玉ねぎとにんにくを炒める。しんなりしてきたらえび、たら、あさりを入れてさっと炒め合わせ、白ワインを加えてアルコールが飛んだら、トマト缶、塩を加えてふたをして弱火で煮る。
- ② あさりの口が開いたら、うどんを加えてからめる。器に盛り付けてパセリをふって召し上がれ。