

武将 うどん 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

「名物ホルモン焼うどん」



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「さめきうどん」	1 玉	サラダ油	大さじ 1
豚モツ（下ゆで済みのもの）	100g	焼き肉のたれ	大さじ 2
玉ねぎ（くし切り）	1/4 個		
キャベツ（一口大に切る）	1 枚		
長ねぎ（1cm 厚さの斜め切り）	10 cm		
もやし	1/4 袋		

下準備

- 冷凍「さめきうどん」はレンジで加熱する。

作り方

- ① フライパンにサラダ油を熱し、豚モツを炒める。焼き色がついたら玉ねぎ、キャベツ、長ねぎを加えて約 3 分炒め、もやしを加えてさっと炒め合わせる。
- ② ①に焼き肉のたれを加えて混ぜ合わせ、うどんを加えて炒め合わせる。器に盛り付けて召し上がれ。