

戦国武将 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

「熊本名物！太平燕(タイピーエン)風うどん」



調理時間
約 20 分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1 玉	むきえび	30g
白菜 (茎はそぎ切り、葉は一口大に切る)	1/2 枚	サラダ油	大さじ 1
玉ねぎ (くし切り)	1/4 個	水	2 カップ
にんじん (短冊切り)	20g	塩	小さじ 1/2
たけのこ (水煮・くし切り)	50g	こしょう	少々
干しきくらげ	2 枚	ゆで卵	1/2
豚もも肉 (3cm 幅に切る)	30g		

下準備

- 干しきくらげは水で戻して 1cm 幅に切る。

作り方

- ① 鍋にサラダ油を入れて、豚肉とえびを色が変わる程度に炒め、白菜の葉以外の野菜を加え、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ② ①に白菜の葉、水、塩、こしょうを入れて煮立ったら、凍ったままのうどんを加えてほぐし、器に盛り付ける。半分に切ったゆで卵をのせて召し上がれ。