

# 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

## 「焼肉サラダうどん(ベトナム風)」



調理時間  
約13分

レシピ作成 ヤミー

### 材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1玉	豚こま切れ肉	80g
大根(せん切り)	30g	【B】 しょうゆ	大さじ1
にんじん(せん切り)	20g	砂糖	大さじ1
【A】 酢	小さじ2	にんにく(すりおろし)	小さじ1/4
しょうゆ	小さじ1	サラダ油	小さじ1
砂糖	小さじ1	香菜(ざく切り)	適量
水	大さじ2	ピーナッツ(砕いたもの)	適量

### 下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱し、冷水でしめて水気を切る。

### 作り方

- ① 大根とにんじんは【A】と合わせて、しんなりするまで漬け込む。  
塩を入れて混ぜ合わせ、ふんわりラップをしてレンジ(500W)で約5分加熱する。
- ② ボウルに【B】と豚肉を入れ、よくもみ込む。フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を入れて炒める。
- ③ 器にうどんを盛り付け、①のたれをかけて②のをせる。香菜、ピーナッツを散らして召し上がれ。