

戦国武将うどん合戦

うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「広島名物！汁なし担々うどん」



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「広島名物！汁なし担々うどん」



調理時間
約10分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1玉	砂糖	小さじ1/2
豚ひき肉	50g	【B】 練りごま	小さじ2
長ねぎ(みじん切り)	大さじ1	ラー油	小さじ1
しょうが(みじん切り)	小さじ1	しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ1	熱湯	大さじ1
【A】 みそ	小さじ1	長ねぎ(青い部分の小口切り)	適量
しょうゆ	小さじ1	炒りごま(白)	適量

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。

作り方

- ① フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚ひき肉、長ねぎ、しょうがを入れてパラリとするまで炒め、【A】を加えてなじむまで炒める。
- ② 器に【B】を入れて混ぜ合わせる。うどんを盛り付けて①のをせ、長ねぎと炒りごまを加えて召し上がれ。