



戦国武将うどん合戦  
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

## 「アボカドソースとトマトのあえうどん」



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	レモン汁	小さじ 1
トマト(粗みじん切り)	1個	塩	小さじ 1/2
玉ねぎ(粗みじん切り)	1/4 個	アボカド	1/2 個
ピーマン(粗みじん切り)	1個	レモン汁	小さじ 1/2
【A】 にんにく(みじん切り)	小さじ 1	マヨネーズ	大さじ 1
香菜(みじん切り)	大さじ 1		

### 下準備

● 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。 ● アボカドは種を除いてスプーンで中身を取り出す。

### 作り方

- ① トマト、玉ねぎ、ピーマンを【A】と混ぜ合わせる。
- ② アボカドにレモン汁とマヨネーズを混ぜる。
- ③ ①とうどんを混ぜ合せて器に盛り付け、②のアボカドソースをのせ、混ぜて召し上がれ。