

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

「盛岡冷麺風うどん」



調理時間
約 10分

但しスープを
冷やす時間を
除く

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「稲庭風うどん」	1玉	長ねぎ(薄小口切り)	5cm
しょうが(皮付きのまま薄切り)	1かけ	きゅうり(斜め薄切り)	1/4本
【A】 鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1	チャーシュー	3切れ
しょうゆ	小さじ2	ゆで卵	1/2個
酢	小さじ1/2	キムチ	適量
砂糖	小さじ1/2	いりごま(白)	適量
塩	小さじ1/4		
水	1カップ		

下準備

- 冷凍「稲庭風うどん」はレンジで加熱し、冷水でしめて水気を切る。

作り方

- ① 鍋に【A】としょうがを入れて約3分煮る。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす(急いでいる時は氷水につける)。
- ② 器にうどんを盛り付け、①のスープからしょうがをのぞいて注ぎ、長ねぎ、きゅうり、チャーシュー、ゆで卵、キムチをのせる。いりごまをふって召し上がれ。