

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

「えびチリ焼きうどん」



調理時間
約 15分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

| | | | |
|--------------|------|----------|-------|
| 冷凍「さぬきうどん」 | 1玉 | 【A】 しょうゆ | 小さじ1 |
| むきえび | 80g | 砂糖 | 小さじ1 |
| 塩 | 少々 | トマトケチャップ | 大さじ2 |
| 薄力粉 | 適量 | 水 | 200cc |
| 長ねぎ (みじん切り) | 10cm | 片栗粉 | 小さじ1 |
| にんにく (みじん切り) | 1かけ | ごま油 | 大さじ1 |
| サラダ油 | 大さじ2 | 白髪ねぎ | 適量 |
| 豆板醤 | 小さじ1 | | |

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- むきえびは背ワタを取り、塩と薄力粉をまぶす。
- 【A】を混ぜ合わせておく。

作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、むきえびをこんがり炒める。
長ねぎ、にんにくも加えて香りが立つまで炒め、豆板醤も加えてさらに炒める。
- ② ①に【A】を加え、とろみがつくまで3分ほど煮る。
- ③ 別のフライパンにごま油を入れて中火にかけ、うどんを軽く炒めて器に盛り付け、②のえびチリをかける。
白髪ねぎを飾って召し上がれ。