



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
むきえび	80g
塩	少々
薄力粉	適量
長ねぎ (みじん切り)	10cm
にんにく (みじん切り)	1かけ
サラダ油	大さじ2
豆板醤	小さじ1

【A】	しょうゆ	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	トマトケチャップ	大さじ2
	水	200cc
	片栗粉	小さじ1
	ごま油	大さじ1
	白髪ねぎ	適量

### 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と炒める。  
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り。