



戦国武将うどん合戦  
うどん丸の野望 オリジナルレシピ  
「仙台マーボー焼きうどん」



調理時間  
約20分

レシピ作成 ヤミー

**材料 (1人分)**

冷凍「さぬきうどん」	1玉
長ねぎ (みじん切り)	10cm
しょうが (みじん切り)	1かけ
にんにく (みじん切り)	1かけ
豚ひき肉	50g
サラダ油	大さじ1
豆板醤	小さじ1

【A】 みそ	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
砂糖	小さじ1
片栗粉	小さじ2
水	200cc
絹ごし豆腐	1/2丁
ごま油	大さじ1
万能ねぎ (小口切り)	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熱し、長ねぎ、しょうが、にんにく、豚ひき肉を炒める。豚ひき肉がほぐれたら、豆板醤を加えて香りが立つまで炒める。
- ② ①に混ぜ合わせた【A】を加え、煮立ったらひと口大に切った豆腐を加えて3分ほど煮込む。
- 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の麻婆豆腐をかける。万能ねぎをちらして召し上がり。