

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

「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「さめきうどん」	1玉	【A】 みそ	小さじ2
長ねぎ (みじん切り)	10cm	しょうゆ	小さじ1
しょうが (みじん切り)	1かけ	砂糖	小さじ1
にんにく (みじん切り)	1かけ	片栗粉	小さじ2
豚ひき肉	50g	水	200cc
サラダ油	大さじ1	絹ごし豆腐	1/2丁
豆板醤	小さじ1	ごま油	大さじ1
		万能ねぎ (小口切り)	適量

下準備

- 冷凍「さめきうどん」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れ。