

# 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

## 「天津麵風うどん」



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	5cm
たけのこ (薄切り)	20g
しいたけ (薄切り)	1枚
ごま油	大さじ1
卵	2個
塩	少々
黒こしょう	少々

カニ缶 (ほぐし身)	30g
水	200cc
鶏ガラスープの素 (顆粒)	小さじ1
酒	大さじ1

【A】	
トマトケチャップ	小さじ1
酢	小さじ1
砂糖	小さじ1/4
しょうゆ	小さじ2
片栗粉	小さじ2
グリーンピース (水煮)	適量

### 下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- 長ねぎは縦半分に切ってから斜め1cmに切る。
- 【A】を混ぜ合わせておく。

### 作り方

- ① フライパンにごま油を入れて中火にかけ、長ねぎ、たけのこ、しいたけを炒める。粗熱を取ったら溶いた卵を加え、水気を切ったカニ缶も加えて塩、黒こしょうで調味する。
- ② 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れ、煮立ったら混ぜ合わせた【A】を加えてとろみがつくまで煮る。
- ③ 空いたフライパンに①を流し入れて混ぜる。半熟になったら鍋肌に酒を回し入れ、②のあんを加えてなじませる。
- ④ 器にうどんを盛り付け③をのせる。グリーンピースを飾って召し上がれ。