



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「名古屋名物あんかけスパ風うどん」



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
ベーコン (1cm幅)	1枚
にんにく (薄切り)	1かけ
玉ねぎ (薄切り)	1/4個
マッシュルーム (薄切り)	2個
ピーマン (薄切り)	1個
サラダ油	大さじ1

【A】	
トマトケチャップ	大さじ2
しょうゆ	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
片栗粉	小さじ1
水	100cc

塩	適量
黒こしょう	適量
サラダ油	大さじ1
粉チーズ	適量

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- 【A】を混ぜ合わせておく。

作り方

- フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、ベーコン、にんにく、玉ねぎを炒める。しなりしたらマッシュルームとピーマンをさっと炒め合わせ、混ぜ合わせた【A】を加えてとろみがつくまで煮て塩、黒こしょうで調味する。
- 別のフライパンにサラダ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る。①のあんかけをかける。
- 好みで粉チーズをかけて召し上がり。