

# 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

## 「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	【A】	塩	適量	
ベーコン (1cm幅)	1枚	トマトケチャップ	大さじ2	黒こしょう	適量
にんにく (薄切り)	1かけ	しょうゆ	小さじ1	サラダ油	大さじ1
玉ねぎ (薄切り)	1/4個	砂糖	小さじ1/2	粉チーズ	適量
マッシュルーム (薄切り)	2個	片栗粉	小さじ1		
ピーマン (薄切り)	1個	水	100cc		
サラダ油	大さじ1				

### 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

- ① 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。しん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。
- ② 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。
- ③ お好みで粉チーズをかけて召し上がれ。