

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

「もつ鍋風煮込みうどん」



調理時間
約 25 分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「丹念仕込み 本場さぬきうどん」	1玉
豚もつ（下ゆで済み）	80g
小麦粉	適量
【A】	
しょうが（すりおろし）	小さじ2
にんにく（すりおろし）	小さじ1
酒	大さじ1

キャベツ（一口大）	1枚
にら（4cm長さ）	1/4束
にんにく（薄切り）	1かけ
赤唐辛子（輪切り）	1本
水	300cc

【B】	
みそ	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
砂糖	小さじ1
炒りごま（白）	小さじ1
ごま油	小さじ1

下準備

- もつは小麦粉をまぶしてしっかりとみ、粉っぽさがなくなったら流水でもみながら洗う。

作り方

- ① もつの水気を拭き取り【A】をよくもみ込む
- ② 鍋に水と【B】、にんにく、赤唐辛子を入れてひと煮立ちさせ、もつを加えて煮る。
- ③ ②に凍ったままの冷凍「丹念仕込み 本場さぬきうどん」を加えてほぐし、キャベツ、にら、白ごま、ごま油を加えて召し上がれ。