

戦国武将 うどん



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「焼きラーメン風とんこつうどん」



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 | 水 | 大さじ2 |
| 豚ばら肉(一口大) | 50g | とんこつスープの素(顆粒) | 小さじ1 |
| 玉ねぎ(薄切り) | 1/4個 | ウスターソース | 小さじ1 |
| にんにく(すりおろし) | 1かけ | 塩 | 小さじ1/4 |
| キャベツ(一口大) | 1枚 | 万能ねぎ(小口切り) | 適量 |
| もやし | 50g | 紅しょうが | 適量 |
| 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。

作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、豚肉を入れてさっと炒め、玉ねぎも加えて透明になるまで炒める。にんにく、水、とんこつスープの素、ウスターソース、塩を加えて炒め合わせる。
- ② 水分が飛んだらキャベツ、もやし、うどんを加えて炒め合わせる。
- ③ 器に盛り付け、万能ねぎ、紅しょうがを飾って召し上がれ。