

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

「海鮮塩バター焼うどん」



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	サラダ油	大さじ1
有頭えび	小2尾	酒	大さじ2
あさり	50g	バター(有塩)	20g
いか	小1/2杯	塩	小さじ1/4
パプリカ(赤・黄)	各1/4個	黒こしょう	少々
玉ねぎ(乱切り)	1/4個	目玉焼き	1個分

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- 有頭えびは背ワタを取る。
- あさは砂抜きしておく。
- いかは内臓を取り皮をむいて輪切りにし、足はぶつ切りにする。
- 赤パプリカ、黄パプリカは縦半分に分けてから斜め1cmに切る。

作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、えび、あさり、いか、パプリカ、玉ねぎを加えて油がなじむまで炒めたら酒を加えてふたをし、弱火で3分ほど蒸し焼きにする。
- ② ①にバターを加え、溶けたらうどんを入れて炒め、塩、黒こしょうで調味する。
- ③ 器に盛り付け、目玉焼きをのせて召し上がれ。