

# 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

## 「長崎ちゃんぽん風うどん」



調理時間  
約 20 分

レシピ作成 ヤミー

### 材料 (1人分)

冷凍「さめきうどん」	1玉	かまぼこ(細切り)	2枚
豚ロース薄切り肉(一口大)	30g	きくらげ(水で戻し細切り)	2枚
シーフードミックス	80g	サラダ油	大さじ1
玉ねぎ(薄切り)	1/4個	水	300cc
にんじん(細切り)	20g	鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1
キャベツ(一口大)	1/2枚	塩	小さじ1/4
もやし	50g	黒こしょう	少々

### 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、シーフードミックス、玉ねぎ、にんじんを加えて8割ほど火が通るまで炒めたら、キャベツ、もやし、かまぼこ、きくらげをさっと炒め合わせて、水、鶏がらスープの素、塩、こしょうを加えて煮る。
- ② ①に凍ったままの冷凍「さめきうどん」を加え、麺がほぐれるまで煮る。
- ③ 器に盛り付けて、召し上がれ。