



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「さぬきうどん」	1玉
豚ロース薄切り肉 (一口大)	30g
シーフードミックス	80g
玉ねぎ (薄切り)	1/4 個
にんじん (細切り)	20g
キャベツ (一口大)	1/2 枚
もやし	50g

かまぼこ (細切り)	2枚
きくらげ (水で戻し細切り)	2枚
サラダ油	大さじ 1
水	300cc
鶏がらスープの素 (顆粒)	小さじ 1
塩	小さじ 1/4
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「さぬきうどん」を加え、麺がほぐれるまで煮る。
- ③ 器に盛り付けて、召し上がり。