

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

「ピリ辛牛肉うどん」



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
牛カルビ(焼肉用)	50g	酒	大さじ1
長ねぎ(みじん切り)	5cm	豆板醤	小さじ2
しょうが(みじん切り)	1かけ	しょうゆ	大さじ1
にんにく(みじん切り)	1かけ	砂糖	小さじ1
チンゲン菜(一口大)	1/2株	水	300cc
		ゆで卵	1/2個

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。

作り方

- ① 鍋にサラダ油を入れ、牛肉を両面さっと焼き、長ねぎ、しょうが、にんにくを加えて香りが立つまで炒めたら、酒、豆板醤、しょうゆ、砂糖を加えてしっかり香りが立つまで炒める。
- ② 水を加え、煮立ったらチンゲン菜を加えて火を止める。
- ③ うどんを器に盛り、②のスープと具を盛り付け、ゆで卵を飾って召し上がれ。