



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
牛カルビ（焼肉用）	50g
長ねぎ（みじん切り）	5cm
しょうが（みじん切り）	1かけ
にんにく（みじん切り）	1かけ
チンゲン菜（一口大）	1/2株

サラダ油	大さじ1
酒	大さじ1
豆板醤	小さじ2
しょうゆ	大さじ1
砂糖	小さじ1
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。