

うどん

レシピ

武将



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「ローメン風うどん」



調理時間
約 15 分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「丹念仕込み 本場さぬきうどん」	1玉	水	300cc
豚切り落とし肉 (一口大)	80g	塩	適量
玉ねぎ (薄切り)	1/4個	こしょう	適量
キャベツ (一口大)	1/4個		
にんにく (薄切り)	1かけ	ウスターソース	適量
サラダ油	大さじ1	酢	適量
ウスターソース	大さじ1	ごま油	適量

作り方

- ① フライパンにサラダ油とにんにくを入れて中火にかけ、豚肉をさっと炒めてから玉ねぎ、キャベツを加えてしんなりしたら、ウスターソースを加えてなじむまで炒め、水を加える。
- ② 煮立ったら、凍ったままの冷凍「さぬきうどん」を①に加え、麺がほぐれるまで煮る。
- ③ 塩、こしょうで味を調べ、器に盛り付ける。
- ④ お好みでウスターソース、酢、ごま油をかけて召し上がれ。