

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

「とろとろ卵の五目あんかけうどん」



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	卵	1個
むきえび	50g	めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ2
しいたけ (薄切り)	1枚	水	300cc
まいたけ (小房に分ける)	50g	しょうが (すりおろし)	小さじ1
ヤングコーン (斜め1cm)	2本	【A】	
きぬさや	2枚	片栗粉	小さじ2
かまぼこ	3枚	水	大さじ2

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- きぬさやはヘタと筋を取って斜め半分に切る。
- むきえびは背に切れ目を入れて背ワタを取る。

作り方

- ① 鍋にめんつゆ、水、しょうがを入れて煮立ったら、むきえび、しいたけ、まいたけ、ヤングコーンを加えて火が通るまで煮る。
- ② きぬさや、かまぼこを加え、混ぜ合わせた【A】を加えてとろみがつくまで煮る。溶いた卵を加えて混ぜ合わせ、火を止める。
- ③ 器にうどんを盛り、②のあんをかけて召し上がれ。