

戦国武将うどん合戦

うどん丸の野望 オリジナルレシピ
「サンマー麺風うどん」



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「サンマー麺風うどん」



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	塩	少々
豚バラ薄切り肉 (1cm 幅に切る)	30g	黒こしょう	少々
玉ねぎ (1cm のくし切り)	1/8 個	【A】	
にんじん (細切り)	20g	片栗粉	小さじ 1
小松菜 (4cm 長さ)	1 株	水	大さじ 1
もやし	100g	【B】	
かまぼこ (細切り)	2 枚	水	200cc
サラダ油	大さじ 1	鶏がらスープの素 (顆粒)	小さじ 1
水	100cc	しょうゆ	小さじ 2

作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、豚肉と玉ねぎを炒める。豚肉の色が変わったら、にんじんを加えてさっと炒め、水を加えて火が通るまで煮る。小松菜、もやし、かまぼこを加えたら、混ぜ合わせた【A】を加え、とろみがつくまで煮る。塩、黒こしょうで味を調える。
- ② 鍋に【B】を入れてスープを作り、凍ったままの冷凍「さぬきうどん」を入れる。麺がほぐれたら器に盛り、①のあんをかけて召し上がれ。