

すきやき風うどん






甘辛味付けでとても食べやすいうどんです。

煮込んで食べても良いですよ〜。



材料 (1人分)

・うどん (乾麺)	30g	(A) <ul style="list-style-type: none"> ・砂糖 1.5g ・みりん 1.5g ・濃口醤油 3g ・だし汁 適量 ・油 少々
・豚もも肉	25g	
・にんじん 	10g	
・たまねぎ 	20g	
・ねぎ 	10g	
・干し椎茸 (スライス)	0.5g	

作り方

- ① うどんをゆでる。
- ② にんじんは、1cm厚切り、玉ねぎは薄切り、ねぎは輪切りにする。
干し椎茸は戻し、小さく切る。
- ③ 油を熱し豚肉を炒め、野菜を加えてよく炒める。
だし汁を野菜がかわく程度まで入れ、柔らかく煮る。
- ④ (A) を入れて味をつけ、だし汁でお好みの濃さにし、うどんの上にかける。