

生姜と麴の焼うどん



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)
[生姜と麴のつゆの素](#)



生姜と麴の焼うどん

[材 料 (2人分)]

豚肉(こま切れ)	120g
カット野菜(キャベツ、ピーマン、人参など)	240g
うどん(ゆで)	2玉
生姜と麴のつゆの素	100ml
サラダ油	適量
削り節	適量

[つくり方] 調理時間:約7分

1. 豚肉に塩、胡椒(分量外:少々)をふってもみ、下味をつけておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、中火で豚肉と野菜を炒め、火が通ったら皿にいったん取り出す。
3. 2のフライパンを軽くキッチンペーパーで拭いてからにサラダ油を加え中火にし、うどんと生姜と麴のつゆの素を入れ、ほぐしながら炒める。
4. うどんに火が通ったら2をフライパンに戻し、炒めあわせる。
5. 4を皿に盛り、仕上げに削り節をふりかける。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
生姜と麴のつゆの素

あっさり塩生姜スープに麴の甘みでコクをプラス。
砂糖不使用のヘルシーなつゆの素です。
化学調味料不使用。

発行:クイーンズ伊勢丹