



麻辣うどん



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)
[麻辣のつゆの素](#)



麻辣うどん

[材料(2人分)]

| | |
|------------|-------|
| うどん(ゆで) | 2玉 |
| 麻辣のつゆの素 | 200ml |
| 水 | 550ml |
| 豚ひき肉 | 160g |
| もやし | 100g |
| しめじ | 40g |
| 長ねぎ(みじん切り) | 5cm |

[作り方] 調理時間:約10分

- 鍋に湯(分量外:適量)を沸かし、うどんを茹でる。
- 別の鍋にサラダ油(分量外:適量)を熱し、豚ひき肉、石づきを切り落としほぐしたしめじ、長ねぎを入れ炒める。
- 豚ひき肉の色が変わったら、もやし、水、麻辣のつゆの素を入れ、沸騰したら火を止める。
- 湯切りした1をどんぶりに入れ。3をかける。

※お好みで、細かく切ったにらを最後に散らすと、彩りよく中華の香りが楽しめます。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
麻辣のつゆの素

オリジナル麻辣醬に、香り高い和歌山産粉山椒と昆布を加えた、痺れうまいつゆの素です。化学調味料不使用。