



野菜たっぷり！包み焼うどん



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
きたほなみ一等粉使用
ゆでうどん 太



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島つゆのもと



野菜たっぷり！包み焼うどん

〔材料(1人分)〕

鮭切り身(一口大に切る)	1切
ブロッコリー(小さめの一口大に切る)	50g
しめじ(石突をとりほぐす)	30g
パプリカ(縦5m幅に切る)	1/4個
きたほなみ一等粉使用 ゆでうどん 太	1玉
バター	10g
小豆島つゆのもと	大さじ1
塩	少々
胡椒	少々

〔作り方〕 調理時間：30分

1. 広げたアルミホイルに、ほぐしたゆでうどん、軽く塩を振った鮭、ブロッコリー、しめじ、パプリカをのせ、つゆのもと、バター、塩、胡椒を加えて、アルミホイルの口をしっかりと閉じる。
2. 予熱した200℃のオーブンで、25分ほど加熱する。
火が通っていないようならば、適宜加熱時間を増やす。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
きたほなみ一等粉使用
ゆでうどん 太
ツルツル食感で鍋や煮込み、
かけにおすすめです。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島つゆのもと
小豆島木樽仕込醤油使用。
化学調味料、エキス不使用で
まろやかやな味わいです。