



牛肉とキムチのスタミナうどん



※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1等級使用
ゆでうどん 角



クイーンズ伊勢丹オリジナル
ごはんのみかた
無添加白菜キムチ



牛肉とキムチのスタミナうどん

〔材料(2人分)〕

牛肉 こまぎれ	200 g
にら(2cmに切る)	100 g
トマト(くし型切り)	1個
きたほなみ1等級使用 ゆでうどん 角	2パック
ごはんのみかた 無添加白菜キムチ	100 g
胡麻油	大さじ2
A オイスターソース	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	小さじ2

〔作り方〕 調理時間:約20分

1. 熱したフライパンに胡麻油をひき、牛肉を炒める。色が変わってきたら、トマトを加え、さらに炒める。
2. 1にうどん、Aを加え、うどんをほぐしながら炒める。
3. 全体に火が通ってきたら、にら、キムチを加えさっと炒めあわせる。

QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
きたほなみ1等級使用
ゆでうどん 角

強いコシとモチモチした食感が
焼きうどんによく合います

QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
ごはんのみかた
無添加白菜キムチ

化学調味料を一切使用せず、
上品であっさり味に仕上げました。