

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

温玉



調理時間

15分

ピリ辛味の本格派

汁なし坦々うどん

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 100g
温泉卵…………… 2個
冷凍うどん…………… 2玉
小ねぎ(あれば)…………… 1本
○にんにくチューブ…………… 1cm
○甜麺醬…………… 小さじ2
○しょうゆ…………… 小さじ2
○酒…………… 大さじ1

○豆板醬…………… 小さじ1/3
●練りごま…………… 大さじ2
●しょうゆ…………… 大さじ1
●酢…………… 大さじ1/2
●鶏ガラスープの素(顆粒)
…………… 小さじ1/3
ごま油…………… 小さじ2
ラー油(好みで)…………… 適宜

1 材料を切る

小ねぎを小口切りにする。

2 炒める

フライパンにごま油を入れてひき肉を炒める。肉の色が変わったら○を入れ、汁気がなくなったら火を止める。

3 仕上げ

冷凍うどんを規定通りに解凍し、ボウルにうどんと●を入れて和える。それぞれの皿にうどんを盛り付け、ひき肉と小ねぎ、温泉卵をのせる。好みでラー油をかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索