

食材2つだけ!

牛こま肉

×

長ねぎ



調理時間

15分

冬にぴったり! 家族で囲めば身体もあつたか すき焼き風煮込みうどん

材料 (2人分)

牛こま切れ肉…………… 150g

長ねぎ…………… 1/2本

冷凍うどん…………… 2玉

○めんつゆ(3倍濃縮) …… 100ml

○酒…………… 大さじ1

○みりん…………… 大さじ1

1 材料を切る

長ねぎは斜めの薄切りにする。うどんは規定の方法で解凍する。

2 煮る

鍋に水600ml(分量外)と○、長ねぎを入れて火にかける。煮立ったら牛肉を入れ、肉の色が変わったら長ねぎと牛肉を一旦皿に取り出す。

3 仕上げ

うどんを入れて3分煮て、長ねぎ、牛肉をのせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索