

バターヨキのきのこ焼うどん

使用商品 おちょぼ口バターヨキ正油



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

バター風味と相性の良い、きのこをたっぷり使った焼うどんです。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん(茹)	1玉		
豚肉(薄切り)	50g		
椎茸	1枚		
エリンギ	1/2本		
しめじ	30g		
長ねぎ	1/4本		
サラダ油	小さじ1		
おちょぼ口バターヨキ正油	大さじ1		
青ねぎ	適量		
鰹節	適量		

作り方

- ①豚肉は一口大、椎茸・エリンギは薄切り、しめじは小房に分け、長ねぎは斜め切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。
- ③②に火が通ったらうどんを加えておちょぼ口バターヨキ正油で味付けする。
- ④皿に③を盛り付け、小口切りにした青ねぎ・鰹節をかけて出来上がり。