

肉汁うどん

使用商品 麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

肉汁うどんつゆが電子レンジ調理も可能です。1食使い切りの小袋で、お鍋で作るより手軽に作れます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
<つけつゆ>			
肉汁うどんつゆ	1袋		
水	150ml		
豚バラ肉(一口大)	40g		
長ネギ(斜め切り)	20g		

作り方

- ①耐熱の器に<つけつゆ>の食材を入れて全体を軽く混ぜる。ふんわりとラップをかけ電子レンジで加熱する。
- ②うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水を切って器に盛り出来上がり。

※加熱時間は、500W:4分半、600W:3分半、700W:3分を目安にしてください。電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら食材に完全に火が通るまで、必要に応じて加熱時間を調整してください。