

# 肉汁きのこうどん

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) 20分

## 料理特徴

きのこたっぷりの肉汁うどんです。『麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆ』はきのこのことの相性がよく、お好みのきのこでもお試しください。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
肉汁うどんつゆ	1袋		
水	150ml		
豚バラ肉(薄切り)	30g		
舞茸	20g		
しめじ	20g		
しいたけ	10g		
青ねぎ	適量		

## 作り方

- ①豚バラ肉・舞茸・しめじ・しいたけは一口大に切る。
- ②鍋に肉汁うどんつゆ・水を入れて煮立て、①を加えて火が通ったらお椀に盛る。小口切りにした青ねぎを散らす。
- ③うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水を切って器に盛りつけ出来上がり。