

長崎皿うどん



料理特徴

うすくちしょうゆを使い、すっきりとした醤油の風味よい皿うどんに仕上げました。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
揚げ麺	50g	＜調味液＞	
豚肉	40g	正田のうすくちしょうゆ	10g
むきエビ	15g	粉末ガラスープ	3g
イカ	15g	上白糖	1g
キャベツ	40g	豚骨エキス	0.5g
もやし	20g	水	180g
人参	15g	片栗粉	9g
カマボコ	12g		
キクラゲ(戻し)	5g		
さやえんどう	4g		
サラダ油	6g		

作り方

- ①豚肉・イカは一口大に切る。キャベツはざく切り、人参は短冊切り、カマボコは薄切りにし、さやえんどうは筋を取る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉・むきエビ・イカを炒めて火を通す。
- ③②に残りの具材を加え、火が通ったら＜調味液＞を加えて混ぜる。
- ④③を煮立たせとろみがついたら、揚げ麺と一緒に皿に盛り付けて出来上がり。