

焼うどん



材料 1 人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|------|------|-------|-----|
| うどん | 1玉 | <調味液> | |
| 豚バラ肉 | 20g | にごり醤油 | 18g |
| キャベツ | 15g | 酒 | 15g |
| 玉ねぎ | 25g | 砂糖 | 3g |
| 人参 | 15g | | |
| サラダ油 | 5g | | |
| だし汁 | 30ml | | |

作り方

- ①豚バラ肉、キャベツは一口大、玉ねぎは1cm幅、人参は短冊切りにする。
- ②サラダ油で豚バラ肉を炒め、それ以外の具材を加える。
- ③②に火が通ったらうどんとだし汁を加えてほぐし、<調味液>を入れて全体に絡めたら、盛り付け出来上がり。

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。