

金四楼パリパリ無双！ 長崎皿うどん



アレルギー/小麦・卵・えび使用

材料	3人用
長崎皿うどん	3人前
豚コマ	150 g
むきえび(冷凍)	100 g
うずらの卵	1缶
もやし	100 g
キャベツ	150 g
人参	60 g
ピーマン	1コ
油	大1
水	1人用150ml

※赤字の材料はご自宅でご用意ください

作り方

下ごしらえ

⑦むきえび...解凍する。

①人参...短冊切り

ピーマン...細切り

キャベツ...ざく切り

②麺はそのまま軽くほぐし、お皿に盛り付ける。

③添付のあんかけスープ粉を水で溶かす。

④フライパンに油を入れ中火で熱し、豚肉を入れて肉の色が変わるまで炒める。

⑤④中に、①、もやし、むきえび、うずらの卵を加えて炒める。

⑥⑤で炒めた具材に、③で準備したスープをよくかき混ぜながら入れてとろみがつくまで煮込む。

⑦②に⑥をかけ、盛り付ける。