

たれの味を変えれば
バリエーションも
広がります



味付けは
これだけ!

韓国風

ピリ辛焼きうどん

(調理時間：10分)

●材料(2人分)

- サイボク焼肉のたれ(韓国風)：1/3本(70g)
- うどん(ゆで)：2玉
- 豚バラスライス：100g
- 白菜：葉1枚
- にんじん：1/3本
- しいたけ：1個

野菜は
季節に合わせて
選ぶとgood

●作り方

- ① 豚バラ肉は、3cm幅に切る。にんじんは短冊切り、白菜はざく切り、しいたけは薄くスライスする。
- ② フライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、豚バラ肉を炒める。
- ③ 火が通ったらにんじん・白菜・しいたけを入れて軽く炒める。
- ④ 焼肉のたれを入れ、野菜に絡めてからうどんを入れる。
- ⑤ 中弱火でよく絡ませながら炒めてできあがり。仕上げに鰹節を振りかける。