

きんぴら風焼きうどん（温玉のせ）

季節感のある焼うどんのご提案

ジャンル

和食

きんぴら風焼きうどん（温玉のせ）



製品番号・製品名



季節

商品部類

めんつゆ

04521特製つゆ

調理時間

1

分

分量

1

人分

材料

特製つゆ
水
うどん（流水麺）
ごぼう
人参
蓮根
玉ねぎ
イカゲソ
いんげん
鰹節
ゴマ油
七味
紅生姜

作り方

- 1、うどんは流水解凍し、特製つゆは水で3倍希釈しておく。
 - 2、ゴボウは笹がき、人参は短冊スライス、蓮根は半月薄切り（水に浸す）、玉ねぎは薄切り、イカゲソは一口大に、インゲンは斜めに4等分にする。
 - 3、インゲンはゆでておく。
 - 4、鉄板にゴマ油を熱し、イカゲソを炒め、色が変わってきた所で希釈した特製つゆを1/4程かけて炒めておく。
 - 5、4とは別に、ゴマ油を熱し、ごぼう・蓮根・玉ねぎ・人参を炒める。
 - 6、火が通ってきたら、残りの特製つゆをかけて炒め、うどんを加えて炒め水分を飛ばす。
 - 7、鰹節を混ぜたら、器に麺を盛り付けて、具材を乗せてトッピングに温泉卵・イカゲソ・いんげんを飾る。
 - 8、紅生姜を添えて完成。
- ※お好みで七味をかけてください。