



温玉肉キムチうどん

材料(1人前)

冷凍うどん	1玉
豚ひき肉	70g
キムチ	50g
ニラ(ざく切り)	15g
卵	1個
★醤油	小さじ2
★ニンニク(チューブ)	小さじ1/2
★砂糖	小さじ1/2
ごま油	小さじ1
水菜	10g

作り方

1. うどんをレンジで加熱(商品の表示時間に合わせましょう)。
2. 耐熱容器に卵と被るくらいの水を入れ、串などで黄身に2か所程度穴をあけておく。
3. 2をラップをせずに600wのレンジで30~40秒加熱する。(固めが好きな場合は、10秒後と追加で加熱。)
4. 耐熱容器に豚肉、キムチ、ニラ、★を入れ、良く混ぜ合わせます。
5. ラップをして600wのレンジで4分加熱する。(肉に火が通っているか必ず確認△)
6. 加熱が終わったら、うどんとごま油を加えてよく混ぜる。
7. 6を器に盛り付け、水菜と3を乗せれば完成！(お好みで黒コショウをかけても◎)

ポイント💡

肉に火が通っていなければ加熱時間を調節してください。

辛いのが好きな方は、キムチを追加したり、コチュジャンを入れてもGOOD◎