



材料(2人前)

冷凍うどん	2袋
ひき肉	120g
★キャバツ(ざく切り)	60g
★人参(短冊切り)	40g
★ピーマン(細切り)	30g
★椎茸(薄切り)	30g
サラダ油	小さじ
和風顆粒だし	小さじ
濃口醤油	大さじ
いりごま	適量
胡椒	適量

汁なしでも美味しい！
簡単！焼きうどん

作り方

1. うどんはレンジで加熱しておく。
2. 油を熱したフライパンにひき肉をいれてよく炒める。
3. 肉に火が通ったら★を加え、よく炒める。
4. 野菜に火が通ったら加熱したうどん、顆粒だしと醤油を加え、全体に味を絡める。
5. 器に盛り、いりごまと胡椒をかければ完成！

ポイント💡

材料はお好みでOK！野菜を切るのが大変な場合は『パック野菜』を活用すれば時短に！

ひき肉は、豚ロースや豚バラなどでも代用できます🍴