



材料(1人前)

冷凍うどん	1玉
ひき肉	70g
カット野菜	1/2袋
★濃口醤油	小さじ2
★料理酒	小さじ2
★みりん	小さじ2
★和風だしの素	小さじ1/2
かつお節	1g

レンジで和風具沢山うどん

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. バットにカット野菜、ひき肉を乗せ、★を加えてよく混ぜ合わせおく。
3. 2にラップをかけて600wのレンジで4分間加熱。
4. 3の加熱が終わったらよく混ぜ合わせておく。
5. ボウルにうどん、4を加えてよく混ぜ合わせて器に盛り付ける。
6. 5にかつお節を乗せたら完成！

ポイント💡

バットに乗せた具材はよく混ぜておかないと味や加熱のムラができてしまうので注意 ⚠

加熱時間が足りない場合は追加で行ってください。(肉にしっかり火が通るまで)