

太うどん

通年

簡単ピリ辛の豚キムチうどん

- 太うどんは、食塩不使用なのにモチモチ食感がクセになる美味しさ。
- 豚肉とキムチを炒めてうどんに和えるだけ！ごま油が香るお手軽レシピ。
- 辛いものが苦手な方はキムチの量で調整、ボリュームアップする場合は肉を多めで！
- うどん2食で3人分とコストパフォーマンスも高く、ランチや夜食メニューにもピッタリ。

炒めた豚キムチともっちいうどんをからめるだけのお手軽レシピ



▼使用商品▼
太うどん

▼材料▼ (3人分)

1食あたり 500kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん 2食	400g	800
豚バラ肉(薄切り)	100g	386
キムチ	150g	69
ごま油(炒め用) 大2	26g	240
わけぎ 3本	3g	3
炒りゴマ	少々	-
塩・コショウ	お好みで	-

▼作り方▼

参考調理時間 20分

①	豚肉は一口大に切り、キムチも大きければ食べやすい大きさに切る。
②	フライパンでゴマ油を熱し、豚肉とキムチを炒め、わけぎは小口切りにしておく。
③	ふっとうしたお湯で麺を 5分程 ゆで、湯切りしてお湯で洗い、具と合わせてよくまぜる。
④	器に盛り付け、わけぎとゴマを飾って出来上がり。
	※キムチの味が薄い場合は、塩・コショウで調整してください。