

細うどん

通年

豚丼風ぶっかけうどん

- 細うどんは、小麦は北海道産100%、モチモチ食感の細うどんを使用。
- ほんのり甘みのあるぶっかけつゆが、生姜のきいた豚肉にピッタリ。
- 細くてもっちり食べ応えのあるうどん、肉を多めにして育ちざかりのお子様のランチに。

豚丼の具をたっぷりのせてボリューム感のある男性向けレシピ



▼使用商品▼
細うどん

▼材料▼ (2人分)

1食あたり 509kcal

材料名	分量	カロリー
細うどん(2食つゆ付)	420g	720
豚薄切り肉	100g	263
玉ねぎ 1/2個	80g	30
炒め油	適量	-
生姜千切り 1かけ	16g	5
炒りゴマ	少々	-
紅しょうが	少々	-

▼作り方▼

参考調理時間 15分

①	玉ねぎは薄切りにし、厚手の鍋（またはフライパン）に少量の油を熱し、弱火で炒める。
②	豚肉は1口大に切って、生姜の千切りとタマネギと一緒に炒め、つゆを加えて煮込む。
③	ふっとうしたお湯で麺を 2分程 ゆで、湯切りしてよく水で洗い、水気をきって器に盛り付ける。
④	の上に具を盛り付け、つゆをかけ、紅しょうがを飾って出来上がり。