

# 焼きうどん

## 材料 (1人分)

うどん玉	1玉
豚肉スライス	40g
キャベツ	1枚
にんじん	1/8本
玉ねぎ	1/8個
塩・こしょう	少々
調味料	
└酒	大さじ1
└ウスターソース	大さじ1
└オイスター	小さじ1
└しょうゆ	小さじ1
青のり	適量
かつお節	適量
サラダ油	適量



## 作り方

1. キャベツは細切りに、にんじんはせん切り、玉ねぎはスライス、豚肉スライスは一口大に切る。  
調味料を合わせておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、うどん玉を入れてほぐし炒め、取り出す。
3. フライパンに少しサラダ油をたし豚肉スライスを炒めたら野菜類を加えて炒め合わせ、塩・こしょうをしてうどんを戻し入れる。
4. さらに、調味料を回し入れ、からめながら炒める。
5. 器に盛り付け、かつお節、青のりをふりかける。

所要時間 15分  
主な調理器具 フライパン