

四街道市食材使いきりレシピ 2018

レシピ名	豚キムチ焼きうどん
------	-----------



材 料 (調味料含む)	【2人分】			
	材 料	分量	材 料	分量
	豚肉	100 g	白だし	適量
	キムチ (1パックの半分くらい)	160 g	※すべてお好みで大丈夫です	
	うどん	2人前		
	めんつゆ	適量		
作 り 方	<p>調理時間 (20) 分</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 豚肉を一口サイズに切る。 ② 油を熱したフライパンで豚肉を炒める。 ③ (ホットプレートでも可能) ④ キムチを入れて炒める。 ⑤ 豚肉とキムチを炒めたら、そこへうどんを入れて、味が均一になるように混ぜながら炒める。 ⑥ めんつゆ、白だし(ひとまわしくらい)を、好みの量入れて混ぜ合わせて完成。 			



アピール ポイント	<p>(工夫した点や、おいしく作るためのポイントなど)</p> <p>そーめんやそばを食べる時に使う「めんつゆ」と「白だし」を隠し味で使うことで、味に深みが出て辛さも抑えられるので、辛いのが苦手な人もおいしく食べられます。</p> <p>パパッとできてとっても美味しいです！！</p>
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

レシピ考案者：むー