



焼うどん

ねぎとかつお節のみのシンプルな焼うどん。簡単に作れる嬉しい一品です。

材料（1人前）

うどん 1玉

ねぎ お好みの量でたっぷり

京のだし 大さじ2

うす口醤油 小さじ1

かつおパック 1袋

作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルを入れ、うどんを加え、ほぐしながら炒める。
※米油やごま油など、お好みのやさしい油をお使いください。
※ほぐれにくい時は、大さじ1の水を加えてください。
- 2 フライパンに小口切りにしたねぎを入れ、うどんと炒める。
- 3 京のだしを回し入れ、炒める。
- 4 お皿に盛り付けかつお節をふりかけてできあがり。

このレシピで使った商品



京のだし
かつおパック