



1 / 17 (金)

## 味噌豚うどん

(YUMIKO さん)

(材料 2 人分)

- 豚バラ薄切り肉：100g
  - 塩こしょう：少々
  - ごま油：小さじ2ほど
  - たまねぎ：30g
  - 長ねぎ：30g
  - うどん玉：2玉
  - A { うどん用スープの素 (あごだし)：2袋
  - 水：550ml
  - B { チョーコー醤油 輝麦：40g
  - みりん：40g
  - きび砂糖：4g
- (トッピング)  
青ねぎ (小口切り)：少々

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切って、軽く塩こしょうをふる。たまねぎは薄切りにして、長ねぎは小口切りにし、青い部分はトッピング用にとっておく。
- ② 鍋に A を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら、うどんを入れて温める。
- ③ フライパンにごま油を敷いて、①の豚肉を炒め、白っぽくなったら、①のたまねぎ・長ねぎを加えてさらに炒める。
- ④ ボウルに B を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ ③のフライパンに、④を加えて全体に絡める。
- ⑥ 丼に②のうどんを盛り付けて、つゆを適量注ぎ入れ、⑤の味噌豚を盛りつけ、①の青ねぎを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。