



きのこ焼きうどん

□ 材料	約4人前
うどん	2玉
人参	半分
ぶなしめじ	1房
しいたけ	4枚
※ 鰹節	大さじ2
醤油	大さじ2
みりん	大さじ1



- 作り方
- 【1】 人参は4cmの千切りに、しめじは小分けにする、しいたけは5ミリ幅に切る。
 - 【2】 フライパンに油を敷き、人参を炒める。
 - 【3】 人参に火が通ったら、しめじ・しいたけ・うどんを加え良く混ぜる。
 - 【4】 【3】に※の調味料を加え皿に盛りつけ、あおのりをかける。

きのこたっぷりの和風やきうどんです。

鰹節と醤油で味付けをしますが、鰹節は出来上がりにもたくさんかけると美味しいです。

おやつなので野菜は少な目でしたが、主食なら、豚肉・きゃべつ等をお好みで入れ、調味料を調節して下さい。

