

韓国風うどん焼き



▼材料（2人分）

- 冷凍うどん … 1玉
- 豚ばら肉 … 100g
- 白菜 … 1/6株
- 白葱 … 1/2本
- にら … 1/2束
- もやし … 1袋
- 卵 … 2個
- A：
 - ・甜麺醬（テンメンジャン） … 大1
 - ・オイスターソース … 大2
（または焼きそばソース）
 - ・酒、みりん、砂糖 … 各大1
 - ・塩、こしょう … 適量

▼作り方

- ① フライパンに豚ばら肉の3cm切りと野菜を一口大に切って炒める。
- ② 冷凍うどんともやしを加えて炒め、Aで味を調える。
- ③ 200度の余熱が入ったホットプレートの上にアルミ箔を敷き、②をのせる。
- ④ 溶き卵を回しかける。