

# とろろと 新玉ねぎの 牛玉うどん



甘辛い味付けが、卵と長芋ダイスカットでマイルドになり、ベストマッチ

- ▼ 5mm 角のダイスカットでしか味わえないシャキシャキ食感が活きたとろろです
- ▼ 長芋ダイスカットと甘辛く炒めた牛肉の相性がピッタリ
- ▼ つゆと具材を混ぜることで、つゆにとろみが付きおススメです
- ▼ 簡単調理

材料（2人前） 1食あたり 619kcal

材料	分量
冷凍うどん	2玉
牛肉	100g
長芋ダイスカット	80g
新玉ねぎ	中サイズ 1/4
卵黄	2個
ねぎ	お好み
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ2
酒	小さじ1

▼使用商品▼

長芋ダイスカット 5mm 角



## 【作り方】 参考調理時間 15分

1. 新玉ねぎと牛肉を炒めて、醤油大さじ2、砂糖大さじ2、酒小さじ1/2を加えて加熱する。
2. 冷凍うどんをレンジで解凍する。
3. うどんを皿に盛り、炒めた牛肉と玉ねぎ、長芋、卵黄、ねぎを盛りつける。
4. うどんつゆをかけて完成。

 **Blankenese** CO.,LTD.

〒563-0025 大阪府池田市城南三丁目1番8号