

冷凍食品でつくれる。

飯島奈美ごはん

お正月のお腹に
お疲れ様の
あんかけ卵うどん



材料(2人分)

| | |
|------------------|-------|
| 冷凍中華丼の具 | 1パック |
| 冷凍うどん | 2玉 |
| たまご | 3個 |
| 生姜(すりおろし) | 小さじ2 |
| 片栗粉 | 小さじ1 |
| *片栗粉はなければ入れなくても。 | |
| 塩 | ふたつまみ |
| 水 | 大さじ3 |
| 油 | 適宜 |

作り方

1. 冷凍うどんを表示されている通りの時間で温め、4等分に切ります。
2. ボウルに片栗粉、水、卵を加え溶いて、塩、生姜汁を加え、切ったうどんを混ぜます。
3. 冷凍中華丼の具をレンジで加熱します。
4. 温めたフライパンに油をひき2を半量流し入れ、卵焼きを火弱くようにふんわりまとめ、皿に盛り、3のあんかけをかけます。残りも同様に作ります。

