

## 焼きうどん（オイスターソース風味）

通常ですと、ウスターソース+とんかつソースで炒めるところですが、今回はオイスターソース+甜面醬+日本酒にしてみました。

焼きそば同様、オイスターソースも合うのでオススメです。

甜面醬のかわりに八丁味噌を使ってもOKです。是非一度お試し下さいませ。

### 【材料：2人前】

うどん : 2玉  
牛肉 : 1パック  
キャベツ : 1/8玉  
小松菜 : 1/3袋  
玉葱 : 1/2個  
ニンジン : 1/2本  
しめじ : 1/3パック

オイスターソース : 大さじ 1.5杯

日本酒 : 大さじ 1.5杯

甜面醬 : 小さじ 1杯

塩コショウ : 少々



### 【レシピ】

1. ニンジン短冊切りに、玉葱は薄切りにしておく
2. しめじの石附は取り除いておき、キャベツはざく切りにしておく
3. 小松菜は茎と葉を別にして、食べやすい大きさに切る
4. 油を引いたフライパンに玉葱とニンジンをに入れて、よく炒める
5. 牛肉を炒めて火を通しておく
6. しめじと小松菜の茎を投入してさらに炒める
7. うどん玉を入れて炒める
8. 小松菜の葉を入れてさっと炒める
9. オイスターソースと甜面醬と日本酒を加えてよく馴染ませる
10. 最後に塩コショウで味を調える