

豊浜はんぺいレシピ

紅生姜はんぺいの焼きうどん

材料(2人分)

- ニンジン 1/2本 ●キャベツ 1/4個
- 紅生姜はんぺい 6個 ●茹でうどん 2玉
- 卵 2個 ●しょうゆ 大さじ2
- ごま油 適量

作り方

- ①キャベツ・ニンジンは細切りにする。はんぺいは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油をひいて中火で熱し、ニンジン・キャベツ・はんぺいの順に炒める。
- ③茹でうどんを加え、しょうゆを全体にまわしかけひと炒めし皿に盛る。
- ④目玉焼きを作り、③にのせる。

ポイント

※お肉・紅生姜の代わりに紅生姜はんぺいを使って時短&ボリュームアップに。



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おおたわ歩美さま

株式会社
豊浜水産