

焼きうどん

合計加熱調理時間 約 12 分

[1人分 : 428kcal / 食塩相当量 : 2 g]

野菜と肉の旨みがうどんに染みて、手軽にできておいしい！



材料 (27人分)

豚バラ肉 (一口大に切る)	900g
ごま油	270cc
冷凍うどん (1玉 : 250g)	18玉
<材料a>	
キャベツ (一口大に切る)	2700g
ネギ (斜め切り)	18本
ニンジン (短冊切り)	540g
<材料b>	
顆粒だし : 和風	60g
しょうゆ	135cc
オイスターソース	70cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

27人分
ホテルパン1分の1 65mm 3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	90%	12分	200°C	標準

下ごしらえ

- 豚バラ肉はごま油をかけ混ぜる。

作り方

- 65mmのホテルパン3枚に冷凍うどんを並べ、<材料b>を半量かけて<材料a>をのせ、残りの<材料b>をかけ、豚バラ肉を広げてのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、混ぜ合わせる。

調理ポイント

- <材料b>を2か所に分けて入れることで、全体に味がなじみやすくなる。
- 仕上げに花かつおを添えると、一層美味しく仕上がる。