

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℃ | 標準 |

下ごしらえ

- ・豚バラ肉はごま油をかけ混ぜる。

作り方

1. 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。
2. 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。