

## 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：2g]

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 (45人分)

豚バラ肉 (一口大に切る)	1500g
ごま油	450cc
冷凍うどん (1玉：250g)	30玉
<材料a>	
キャベツ (一口大に切る)	4500g
ネギ (斜め切り)	30本
ニンジン (短冊切り)	900g
<材料b>	
顆粒だし：和風	100g
しょうゆ	230cc
オイスターソース	115cc

※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

45人分  
ホテルパン1分の1 65mm 5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5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。