



韓国風ピリ辛キムチ焼うどん

使ったうどんの種類 高崎うどん極太麺

材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

●焼うどん

極太麺・・・200g

韓国キムチ・・・200g

ごま油・・・大さじ1

ダシダ(牛肉だし粉末)・・・小さじ1

●トッピング

いりごま・・・小さじ1

とろけるチーズ・・・1枚15g

韓国のり・・・適量



★わが家ならではの工夫したポイント★

畑で収穫した白菜で韓国キムチ粉を使用し、手作りキムチを使いました。コロナ禍でストレスが溜まる中、ピリ辛で満足できる一品となっています。ごま油といりごまの香ばしさにとろけるチーズを加えるとまろやかになります。短時間で手早く作ることができる料理です。

【 審査評価 】

簡単な材料で、短時間で出来るレシピでした。うどんを極太麺にしたことにより食べ応えもあり、キムチとごま油、またチーズが加わり最後まで美味しくいただきました。また材料にあるキムチは、白菜を収穫し手作りでキムチを作ったとコメントされており、コロナ禍でも充実したおうち時間を過ごされていると感じました。

作り方

- ① 高崎うどんを茹でて、冷水で冷やし、良く水を切っておく。
- ② フライパンにごま油を入れ、キムチを焦がさないように炒める。
- ③ 炒めたキムチに、高崎うどんとダシダを入れて、混ぜ合わせながら炒める。
- ④ とろけるチーズを小さく切り、準備しておく。
- ⑤ 炒めた焼うどんをお皿に盛り付け、いりごま・とろけるチーズ・韓国のりを手でちぎってトッピングする。

