

# 焼きうどん



## 作りかた

1. ポリ袋（市販）に合わせたAとうどんを入れて、混ぜ合わせる。
2. 肉に塩、こしょうする。
3. 深さのある平皿に野菜ミックスの1/2量、ポリ袋から取り出した①の順に広げ、②、残りの野菜をのせて、かるくラップをする。
4. ③をテーブルプレートの中央に置き **25 焼きうどん** で加熱する。加熱後、かき混ぜる。

### 加熱の目安

加熱：約8分

### 1回に作れる分量

1～2人分

### 使用付属品



テーブルプレート  
底面

### カロリー

309kcal

### 塩分

3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。  
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	1人分	2人分
うどん（ゆでた物、1袋約200gの物）	1玉	2玉
野菜ミックス	125g	250g
A 水	大さじ1/4	大さじ1/2
A しょうゆ	大さじ1/4	大さじ1
A 塩、こしょう	各少々	各少々
豚薄切り肉（ひとくち大に切る）	25g	50g
塩、こしょう	各少々	各少々

### いため物のコツ

#### 容器は

少し深めの陶磁器や耐熱皿を使います。

#### 1人分の場合

**少人数** で加熱します。

#### 加熱が足りなかったときは

**レンジ** **500W** で様子を見ながら加熱します。