

## 塩だれホルモン焼きうどん



使用商品 ゆずと金ごま香る塩だれ300ml

<http://www.kingoma.co.jp/p2-53.html>

### <材料> 2人分

ホルモン	180g
塩だれ	大さじ1
うどん(こしのあるもの)	2玉
キャベツ	5枚
にんじん	1/3本
玉ねぎ	1個
A	
湯50cc +	
鶏ガラスープの素	少々
もやし	1/2袋
長ネギ	1/3本
青ネギ	2本
削りカツオ	6g
塩だれ	大さじ2

### <作り方>

1. ホルモンに塩だれ大さじ1をかける。
2. キャベツはザク切り、にんじんは4cmの細切り、玉ねぎは薄切り、青ネギは小口切り、長ネギはみじん切りにする。
3. フライパンにホルモンを入れ炒め、油が出たら、キャベツ・タマネギ・にんじんを加え、さらに炒め、しんなりしてきたら、うどんを入れ、炒める。
4. Aと塩だれを加え、水分がなくなるまで強火で炒める。
5. もやし、削りカツオを加え火を止める。
6. 器に盛り、青ネギと長ネギを天盛りする。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>