



## 超簡単お好み焼き レシピ



あくまでも作りすぎうどんを利用する、簡単お好み焼きのレシピ！  
 うどん入りお好み焼きは、「もちもち」して美味しいですよ！  
 お子様も、苦手な野菜をいっぱい取れるのでいいかも・・・。  
 当本舗のうどんを使った、ユニークな超簡単お好み焼きレシピ、お試しください！



### 超簡単お好み焼き 材料:2人前

zaiyo

- 🍳 余ったうどん二人前
- 🍳 水……………200cc
- 🍳 小麦粉……………適当
- 🍳 卵……………2～3個
- 🍳 油……………適当
- 🍳 塩、胡椒、豚小間切れ(鳥でもOK)

### トッピング

- 🍳 チーズ
- 片面のみ焼いている途中にタネの上に乗せる。  
 もちろん普通のお好み焼きでもOK！



**超簡単お好み焼き(レシピ・作り方)のヒント！**  
**お好み焼きに入れるうどんは、よく水切りし、調理しやすい長さに切っておく。**



### 超簡単お好み焼き 作り方

tukurikata

- 1 うどんは1cmぐらいに切っておく。
- 2 L2卵(Mなら3個)をほぐす。
- 3 ②に水を200CC位入れ、軽くまぜる。
- 4 ③に小麦粉を入れお好みの堅さに調節。
- 5 ④に千切りしたキャベツ・塩・胡椒を入れる。  
 干し海老を入れるときは塩なし。我が家ではキャベツとトウモロコシを入れ苦味をブレンドする。
- 6 フライパンに油を引き、豚小間切れをさっと焼き、⑤を流し入れ両面を焼く。
- 7 出来上がりはご自由(お好み)に……。
- 8 ⑤のタネが半分になったら、ニンジンを摩り下ろし、混ぜると薄ピンクのお好み焼きとなります。