

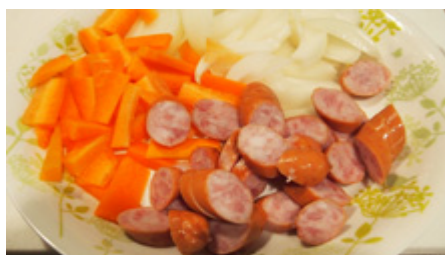
余った具材でサッと作れる♪あごだしの焼きうどん(1人前約250kcal)



<材料(1人前)>

- うどん……1玉
- ウインナー……4本
- 玉ねぎ……1/2個
- にんじん……1/2本
- [だし取り職人](#)……1袋

<使用した商品>



【1】具材を適当な大きさにカットし、うどんを予め茹でておきます。



【2】具材をフライパンで炒めます。火が通ってきたらうどんと「[だし取り職人](#)」1袋を入れてよく混ぜます。



【3】別のお皿に移して完成です。