



※写真はイメージです。

きのこがたっぷり入った、マヨネーズと醤油の風味が楽しめる焼きうどん。 きのこたっぷり焼きうどん

材 料 (2人分)

うどん	2玉
えのき茸	1/2袋
まいたけ	1/2パック
エリンギ	1本
キャベツ	1枚
洋にんじん	1/3本
しょうゆ	小さじ1
キューピー マヨネーズ (マヨネーズ)	大さじ1

作り方

1. えのき茸は石づきを取り、横半分に切ってほぐす。まいたけは石づきを取り小房に分ける。
2. エリンギは縦半分に切り、薄切りにする。キャベツはひと口大に切る。洋にんじんは皮をむき、短冊切りにする。
3. フライパンにマヨネーズ大さじ1/2を入れて火にかけて、1と2を炒める。さらにうどんを加えて炒める。
4. 3に残りのマヨネーズ、しょうゆを加えてさっと炒め、器に盛り付ける。