

ボリュームたっぷり漢の うどんもっちりチヂミ

【用意する食材】

- ・うどん 1玉 ・卵 1個 ・永谷園のお吸い物 1袋 ・ごま油 小さじ1 ・ネギ 5cm 斜め切り・人参 3cm 細切り
- ・ニラ 2本 2cmくらいの長さでやや細く ・豚肉 小間切れ 50g 又は 豚肉 スライス 3枚 ・スライスチーズ 2枚

【作り方】

- ▶ ビニール袋に、うどん、人参、ニラ、お吸い物、ごま油を入れて混ぜる。
※真ん中にエッグホールを作っておくとこぼれないです。
- ▶ ホットサンドメーカーに、びっちり敷き詰めて、真ん中に卵を入れる。
- ▶ 豚肉とネギを並べたら蓋をしめて焼く。※豚肉の油が出る場合があるので注意!
- ▶ 両面がキツネ色になったら、チーズをのせて、カリカリなるまで焼く。
- ▶ お皿に盛り付けたら、味ポンラー油で召し上がれ!

