

炊飯器

すき焼き風うどん

調理時間：40分 カロリー：497kcal

〈材料〉（1人分）



うどん	1袋（150g）
白菜・肉・葱（好みで）	適量
卵	1個
砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
水	1カップ

〈作り方〉

- 1 白菜・葱・肉（牛or豚薄切り）を好きな大きさに切る。
- 2 炊飯器に白菜、肉、うどん、葱の順に入れる。
- 3 調味料を全部入れる。
- 4 早炊きでスイッチオン。
- 5 途中でふたを開け、もう食べれるくらいになったら、卵を入れてふたを閉めて1～2分で完成。