



## 4/1(火) 焼きそば?焼きうどん?~大阪名物「うそ焼き」

(材料)

うどん玉：1袋

焼きそば麺：1袋

豚肉：100g

玉ねぎ、キャベツ：適量

天かす：適量

サラダ油：大さじ1

ウスターソース：大さじ2

中濃ソース：大さじ2

塩こしょう：適量

削り節、紅しょうが、青のり：適量

- ① うどん玉と焼きそば麺はレンジで軽く温めておく。
- ② 豚肉と野菜類は食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンに油を熱し、②を入れて塩こしょうして炒める。
- ④ ①を加えて炒め合わせ、ウスターソース、中濃ソース、天かすを加えて炒め合わせる。
- ⑤ 皿に盛り、削り節、紅しょうが、青のりを乗せる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。