



入れ分けて
レンジ加熱
できる

トマト風味うどん

■材料

冷凍うどん	1玉(約180g)
ウインナーソーセージ	3本(約60g)
ミニトマト	5個(約60g)
しめじ	40g
キャベツ	50g
グリーンアスパラガス	2本(約40g)
水	400ml
固形スープの素	2/3個
塩・黒粒こしょう(粗挽き)	適量

■作り方

- 1 ウインナーは斜めに3~4等分します。ミニトマトはヘタを取り除いて半分に切ります。しめじは石突きを取り除き小房にわけ、キャベツは一口大に切ります。グリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落としてガクを取り除き、斜めに6等分します。
- 2 本体に水を入れて固形スープの素を砕きながら入れて混ぜ、①の具材を入れます。ザルに冷凍うどんをのせて、サッと水に通して本体にセットし、フタをします。電子レンジ(500W)で9分加熱します。
- 3 取り出してうどんを本体に移し、塩・黒こしょうで味を調えます。