

細うどん

通年

# 温玉と桜エビのぶっかけうどん

- 細うどんは、小麦は北海道産100%、モチモチ食感の細うどんを使用。
- ほんのり甘みのあるぶっかけつゆが、まろやかな温泉卵と桜エビと良く合います。
- 卵で少し薄味になるので、しょうゆをたらすと一層美味しくなります。
- 麺を少し長めにゆでて、とつゆは冷たくして食べても美味しいです。

ほんのり甘みのあるつゆを温めて、桜エビの香ばしさと温玉でシンプルに



▼使用商品▼  
細うどん

## ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 461kcal

材料名	分量	カロリー
細うどん(2食つゆ付)	420g	720
桜エビ	10g	30
青ネギ 2~3本	9g	3
卵 2個	112g	168
※しょうゆ	お好みで	

## ▼作り方▼

参考調理時間 10分

①	青ネギは小口切りにし、卵は半熟にゆでておく。
②	ふっとうしたお湯で麺を <b>2分半程</b> ゆで、湯切りした後お湯で洗い、水気をきって器に盛り付ける。
③	つゆは耐熱容器に移し、電子レンジで温める。
④	うどんの上に青ネギ・桜エビ・半熟卵をのせて、つゆをかけて出来上がり。
	※しょうゆで味を調整してください。