

太うどん

冬

# あっさりお雑煮うどん

- 太うどんは、モチモチ食感がクセになる美味しさ。
- 関西風の上品な“うどんつゆ”がお雑煮にピッタリ！とお客様の声から生まれました。
- うどんつゆに“鶏肉”を入れて煮込むとコクがでてさらに美味しくなります。
- シンプルなお雑煮と、モチモチうどんのコラボレーションレシピです。

## なつかしうどんをそのまま利用して作る簡単お雑煮レシピ



▼使用商品▼  
太うどん

### ▼材料▼ (4人分)

1食あたり 402kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん	440g	792
水	600ml	-
もち 2個	216g	508
鶏もも肉	150g	300
小松菜 葉4~5枚	50g	8
三つ葉 2本程度	9g	1
※ゆず・麩	お好みで	-

### ▼作り方▼

参考調理時間 15分

①	小松菜は茹でて水で洗い水気をよく絞った後、4cmくらいに切っておく。
②	三つ葉は洗って4cmくらいに切り、もちは焼いておく。
③	鶏肉は1口大に切り、うどんつゆを分量の水で薄めたつゆで煮込む。
④	ふっとうしたお湯で麺を <b>4分程</b> ゆで、湯切りした後に水で洗い、水気をきっておく。
⑤	つゆの鍋にうどんを入れ2分程煮込み、小松菜・もちも入れて温め、器に盛り付ける。
⑥	三つ葉とゆず・麩などを飾って出来上がり。