

# 年明けうどん

太うどん

冬

- 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”でさっぱりと、年末年始で疲れた胃に優しい味です。
- 年明けうどんは縁起物の“赤い具”を1つ飾ればよいので、おせちの具を活用して。

## なつかしうどんをそのまま利用して作る簡単お正月レシピ



▼使用商品▼  
太うどん

### ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 436kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん(2食つゆ付)	440g	792
水	600ml	-
かまぼこ 6切れ	78g	74
大葉 2枚	1g	0.4
かつおぶし	1g	3.6
ねぎ 4cm程度	7g	2

### ▼作り方▼

参考調理時間 10分

①	ねぎはみじん切りにしておく。
②	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。
③	つゆの鍋に分量の水を沸騰させ、うどんを入れて <b>2分程煮込み</b> つゆを加える。
④	器に盛りつけ、大葉・かまぼこをのせて、かつおぶしを飾り、ネギをのせて出来上がり。