

太うどん

冬

# お手軽♪みそ煮込みうどん

- 太うどんは、モチモチ食感がクセになる美味しさ。
- きねうち麺のなつかしうどんは、煮込んでものびにくく、こしがあります。
- 八丁味噌で簡単に名古屋の味噌煮込みうどんを再現。

## お手軽簡単、名古屋の味噌煮込みうどん風レシピ



▼使用商品▼  
太うどん

### ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 674kcal

### ▼作り方▼

参考調理時間 15分

材料名	分量	カロリー
太うどん2食	400g	800
油揚げ 1枚	58g	224
ネギ 1/2本	40.5g	11.5
卵黄 2個分	36g	140
■味噌スープ		
八丁味噌 大3	54g	99
顆粒和風だし 小1	2g	4.5
酒 大1	15g	16
みりん 大1	18g	41
砂糖 小1	3g	12
水	700ml	-

①	鍋で分量の水を沸騰させ、一度火を止めて顆粒だし・味噌を入れて溶かす。
②	ネギは少量を薬味用に小口切りにして、残りは1cm程度に切っておく。
③	油揚げはお湯をかけて油抜きをし、横半分に切ってから1cm程度の幅の短冊切りにする。
④	別の鍋でうどんを <b>3分程</b> ゆで、湯切りした後に水で洗って水気をきる。
⑤	土鍋にうどん・ねぎ・油あげ・味噌スープを入れて3分程煮込み、卵黄・ネギを飾ってできあがり。

