

太うどん

冬

# とろ〜いあんかけ”のっぺいうどん”

- 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”をあんかけにするだけで、とろ〜り上品な仕上がりに。
- 具材はシンプルに、おろし生姜をたっぷりそえて、風邪にまけない冬向きレシピ。

## あんかけで冷めにくい！シンプルな冬のオススメレシピ



▼使用商品▼  
太うどん

### ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 443kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん	440g	792
水	500ml	-
しいたけ 2個	42g	8
しょうが 1かけ	16g	5
三つ葉 5本程度	9g	1
※飾り用 お麩など	適量	-
■水溶き片栗粉		
片栗粉	大4	80
水	100ml	-

### ▼作り方▼

参考調理時間 15分

①	三つ葉は2cm程の長さに切る。しいたけは石付きをとり、十字に飾り包丁を入れておく。
②	しょうがは皮をむいてすりおろし、片栗粉は水に溶いておく。
③	鍋に分量の水とつゆを入れ、しいたけと一緒に煮込み、仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつける。
④	ふっとうしたお湯に麺を入れ、 <b>4分程</b> ゆでた後湯切りし、水で洗う。
⑤	つゆの鍋に麺を入れて <b>2分程</b> 煮込み、器に盛りつける。
⑥	三つ葉・しょうがを飾って出来上がり。
※	彩りに、飾り麩やかまぼこをのせてもよいです。