

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、 4分程 ゆでた後湯切りし、水で洗う。 |
| ⑤ | つゆの鍋に麺を入れて 2分程 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。 |