太うどん　通年

肉玉子辛みそうどん

●太うどんは、モチモチ食感で煮込んでも煮崩れないコシの強いうどん。
●コクのあるピリっと辛いみそスープが後引くおいしさのうどん。
●ピリ辛みそスープにたまごと豚肉の相性もばっちりな簡単お手軽レシピ。

ピリ辛のみそスープに卵と豚肉がベストマッチ

▼使用商品▼
太うどん

▼材料▼（2人分）　1食あたり　580kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん(2食)	380g	724
水	540ml	–
豚肉	100g	254
卵　2個	112g	168
青ネギ　1/2束	50g	13.5

▼作り方▼　参考調理時間　20分

①	青ネギは小口切りに、卵は半熟にゆでておく。
②	分量の水にスープを加えて温め、一口大に切った豚肉を入れて煮込んでおく。
③	沸騰したお湯でうどんを**4分**ゆで、湯切りした後に水で洗い、スープの鍋に入れて**2分程**煮込む。
④	器に麺を盛り付け肉を乗せてスープを注ぎ、半熟卵と青ネギをたっぷりのせて出来上がり。