

太うどん

通年

なめたけマヨうどん

- 太うどんは、のどごしがよくもちりとした食感が特長。
- ゆでたうどんに市販のなめ茸とたまごとネギをのせただけの超簡単レシピ。
- とろーりなめ茸がうどんによく絡み、マヨネーズともよくあいます。

ずぼらメニュー！簡単お手軽！なめ茸のうどんレシピ



▼使用商品▼
太うどん

▼材料▼ (2人分)

1食あたり 504kcal

▼作り方▼

参考調理時間 15分

材料名	分量	カロリー
うどん(麺のみ) 2食	400g	800
卵 1個	56g	85
青ネギ 4~5本	25g	7
なめ茸 大4	72g	32
マヨネーズ 大1	12g	84

①	青ネギは小口切りにしておく。
②	卵は半熟にゆで、半分に切っておく。
③	ふっとうしたお湯で 5分程 うどんをゆで、湯切りして水で洗い水気をきっておく。
④	器にうどんをもりつけ、なめたけ、卵をのせ、青ネギを振り、マヨネーズをかけて出来上がり。

