

矢切ねぎうどん



材料 (2人分)

- 矢切ねぎ (青い部分も含む) 1/2 本
- 油揚げ 1 枚
- 茹でうどん 1 玉
- だし汁 2 と 1/2 カップ
- 醤油 大さじ 1
- 水溶き片栗粉 (片栗粉大さじ 1/2、水大さじ 1)
- 塩 少々

手順

- ① 矢切ねぎは縦半分に切ってから斜め薄切りにします。油揚げは、ザルにのせ熱湯をかけて油抜きし、1センチ四方に切ります。油揚げの油抜きは、このひと手間をさくだけで、料理の仕上がりに格段の差がつきます。
- ② 鍋にだし汁を入れて火にかけ、煮立ったら弱めの中火にし、塩小さじ 1/2、醤油大さじ 1、茹でうどん 1 玉を足して混ぜます。約 1 分煮たら、油揚げ、矢切ねぎを足し、また 2～3 分煮ます。水溶き片栗粉を足して混ぜ、とろみをつけます。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.