

# A5ランク金印オリーブ牛の肉うどん

簡単！ひとつの鍋でできる

【美味し肉うどんの作り方】

1. 冷凍のオリーブ牛の煮込みを袋のままぬるま湯で解凍する。

2. 鍋に水 250ml を入れひと沸かしし、冷凍うどんを入れる。  
注意：袋に 200ml と書いていますが、50ml 多めに入れる。

3. うどんが少しずつほぐれてきたら、箸でやさしくほぐす。

4. うどんがほぐれた頃にかけつゆ 1 袋を加える。

5. 続けて解凍したオリーブ牛の煮込みを加える。

6. 全体を混ぜ、ひと沸きさせる。(煮込みすぎない)

7. 丼に先に麺を入れ、その上に肉と出汁を入れて完成。  
お好みでネギをかけてお召し上がりください。

ポイント

冷凍うどんは炊きすぎると柔らかくなるため、ほぐれたら煮込まないようにする。



完成！



讃岐の肉匠 極意 GOKUI

