

おろしうどん



182
kcal
<1人分>

おすすめの麺

しっかりしたコシで
少し細目の
こびきうどん細麺

point

うどんをゆでた後、水洗いする時にあまり麺を冷やしすぎないように。うどんの外側が冷たく内側が少し温かい程度がベスト。

材料 (2人分)

うどん…180g 油あげ……1 / 2 枚
からみ大根……1 / 2 カップ
カイワレ大根……1 / 2 パック
A しょうゆ…大さじ2 酒…大さじ1
みりん…大さじ1/2

作り方



- 1 油あげは A の中にひたして味をしみこませる。
- 2 たれの水分が飛ぶ程度にオーブントースターでさっと焼く。
- 3 2 を細く短冊に切って大根おろしとあえる。
- 4 うどんはゆでた後、水洗いし、よくしぼって器に盛り、カイワレ大根、3 をのせる。
- 5 A の残ったたれをだし汁でのばし (少し濃いめの味にする) 上からかける。