

すき焼きうどん



材料 (2人分)

うどん…180g 牛薄切り肉…100g
焼きとうふ…1 / 2丁
ネギ…1 / 2本 白菜…2枚 春菊…1 / 2束
卵…2ヶ しいたけ…3～4枚
A だし汁…2カップ しょうゆ…50cc
さとう…大さじ3 酒…50cc

作り方



- 1 Aを2分ほど煮つめる。
- 2 牛肉に片くり粉をまぶし、油をひいて焼く。
- 3 鍋に1と白菜、しいたけ、焼きとうふ、ネギ、牛肉、ゆでた後水洗いしたうどんを加えて、火にかけ、
- 4 煮立ったら最後に春菊を加える。
- 5 とき卵をつけていただく。



386
kcal
<1人分>

おすすめの麺

ゆがきやすく
味がつきやすい
こびきうどん細麺
こびきうどん平麺

point

うどんはゆでた後、水洗いし、
麺の表面のぬめりをとる。