

# 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。