

おいしい煮込うどんの作り方 (1人前の分量です)

※半生めんは、1袋2人前入りですので、あらかじめ半分に分けて下さい。

1.

半生めんと本物のだし汁を作ります。※お好みに応じて調整してください。

鍋に水 580cc を入れ、沸騰したら「半生めん」を入れて
5 分間茹でます。

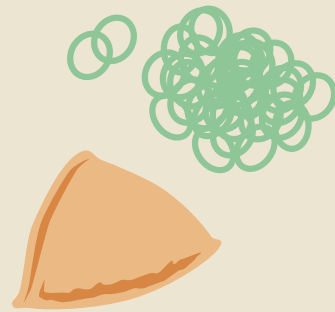
その中に「かつお」を入れ、さらに 5 分間だしをとりながら茹でます。



2.

味噌煮込みます。

「かつお」を取り出し、
「あじ味噌」を入れて、
お好みによりネギ、油揚げ、
鶏肉等を入れて
2～3 分間グツグツ煮込みます。



3.

仕上げます。

具に火が通りましたら、
お好みにより、
玉子、かまぼこをお入れ下さい。



これでおいしい煮込うどんの出来上りです。じっくりとご賞味くださいませ。