

おいしい煮込うどんの作り方 (1人前の分量です)

1.

おいしい味噌だし汁を作ります。

土鍋に水 320cc を入れ、
沸騰したら「かつお」を入れ、
そのまま 5 分間沸騰させ、
かつおを取り出し、火を止めた後、
「あじ味噌」を入れます。



2.

極太乾めんの下茹でをします。

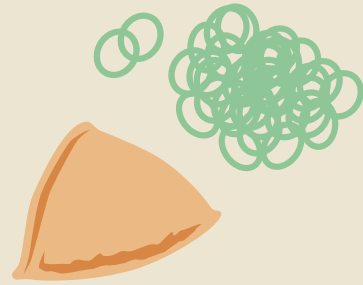
なべに水 1000cc 以上を入れ、
沸騰したら「うどん」を入れて、
箸で軽くさばき、
14 分間茹でます。



3.

麺を味噌煮込みます。

1. の味噌だし汁の中に
2. の麺を湯切りして入れて、
火をつけて、煮えはじめたら、
ネギ、油あげ、鶏肉等を入れます。



4.

仕上げます。

お好みにより、卵、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。