

だしの風味とコクのある万能つゆをシンプルにお楽しみいただける鍋焼きうどんです。

鍋焼きうどん

材料

2人分

うどん (茹で)	・・・	2玉
海老	・・・	4尾
イカ	・・・	1/2はい
厚揚げ	・・・	100g
人参	・・・	1/4本
長ねぎ	・・・	1本
春菊	・・・	1/2束
しめじ	・・・	50g

<鍋つゆ>

万能つゆ	・・・	120ml
水	・・・	500ml

作り方

- ①海老は殻をむいて背ワタを取る。イカはワタを取って皮をむき、表面に格子状に切り込みを入れて一口大に切る。
- ②厚揚げは一口大、人参は短冊切り、長ねぎは斜め切り、春菊は半分の長さに切り、しめじは子房に分ける。
- ③<鍋つゆ>を煮立たせて火の通りにくい食材から加える。
- ④具材に火が通ったらうどんを加え、煮立ったら出来上がり。

写真 2人分



ご提案品 文右衛門 万能つゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『万能つゆ』です。国産再仕込み丸大豆醤油となま醤油をバランスよく配合し、焼津産鰹厚削りと北海道産真昆布からじっくり煮出しただしを合わせました。さらに追い鰹として、枕崎産近海1本釣りの本枯節で香りを付与しています。