

かけうどん



料理特徴

合わせだしの深い味わいと香りが特徴です。温かいつゆにすることで、よりだしのうま味を引き立てます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1 玉		
つゆ正田流	50ml		
水	150ml		
<薬味>			
青ねぎ(小口切り)	適量		
生姜(すりおろし)	適量		

作り方

- ①うどんを茹でて湯切りし、温めた器に盛る。
- ②鍋につゆ正田流・水を入れて火にかけ、沸騰したら①に注ぎ、<薬味>をのせて出来上がり。