

関西風かけうどん



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん(茹で)	1玉	【だし汁】	
九条ねぎ	適量	鰹節	12g
生姜(すりおろし)	適量	うるめ節	5g
		昆布	8g
【うどんつゆ】		水	1L
正田のうすくちしょうゆ	10g		
みりん	3g		
酒	3g		
砂糖	2g		
塩	2.5g		
グルタミン酸ナトリウム	0.5g		
だし汁	280ml		

作り方

- ①鍋に水と昆布を入れて弱火で15分加熱し、取り出す。その後強火にし、沸騰したら鰹節・うるめ節を入れ、弱火で15分加熱し、ろ布でろ過する。
- ②鍋に【うどんつゆ】の材料を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ③器に②のつゆを注ぎ、うどんを入れ、九条ねぎと生姜をトッピングしたら出来上がり。

料理特徴

鰹節とうるめ節をベースに、昆布の旨みが引き立つ
関西風のうどんつゆです。