

豚キムチ冷汁うどん



料理特徴

「冷汁うどんつゆ」に豚肉とキムチを加えました。キムチの辛味がアクセントとなり、うどんとの相性は抜群です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
<つけつゆ>			
冷汁うどんつゆ	1袋		
水	1/4カップ		
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	2枚		
キムチ	30g		
九条ネギ(斜め切り)	適量		
いりごま	適量		

作り方

- ①うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水を切って器に盛る。
- ②鍋に湯を沸かし、豚肉を湯にくぐらせ、氷水で冷やす。
- ③器に<つけつゆ>を入れて、いりごまを散らして出来上がり。