

旨辛釜玉うどん



料理特徴

ピリ辛のつゆで食べる釜玉うどんです。
辛味が特徴的な『旨辛肉汁うどんつゆ』は卵との相性抜群、
ピリ辛で濃厚なつゆとよく絡めてお召し上がりください。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
卵黄	1個分		
旨辛肉汁うどんつゆ	大さじ1		
青ネギ	適量		
刻みのり	適量		

作り方

- ①うどんは茹でて冷水でよく冷やし、水気を切って器に盛る。
- ②卵黄を添え、青ネギと刻みのりをトッピングし、旨辛肉汁うどんつゆを回しかけて出来上り。