

ピリ辛肉汁うどん



写真 1人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鯉節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 1人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|-----------|-------|-----|-----|
| うどん | 1玉 | | |
| 豚バラ肉(薄切り) | 40g | | |
| 長ねぎ | 20g | | |
| <つゆ> | | | |
| 匠味めんつゆ | 25g | | |
| 水 | 175ml | | |
| ラー油 | 少々 | | |
| いり胡麻 | 少々 | | |
| 青ねぎ | 適量 | | |

作り方

- ①うどんは茹でて冷水にさらし、水をきってザルに盛る。
- ②豚バラ肉・長ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ③鍋に<つゆ>を入れて煮立たせ、②を加える。
- ④③に火が通ったら器に移し、ラー油・いり胡麻・小口切りにした青ねぎを加えて出来上がり。