

肉うどん



材料（4人分）

うどん3～4玉（乾麺なら400～500g）

<つゆ>

鰹節・昆布各適量 醤油大さじ4 みりん大さじ2

砂糖小さじ1 水1200ml～

<具>

豚ローススライス160g

玉葱160g（1/2～3/4個）

醤油大さじ1/2 砂糖大さじ2/3 みりん小さじ1

生姜すりおろし 少々

作り方

- 1 玉葱は2cm長さのスライスに切る。
肉はスライスを1cm幅にカットする。
- 2 つゆを作る。水にこんぶを入れて沸騰させたらこんぶを取り出す。かつおだしパックを入れて煮て出汁をとる。だし汁に醤油・みりん・砂糖をいれて火にかける。沸騰したら味を確認し、たりない味を調整しいったんつゆを休ませる。
- 3 肉・玉葱・生姜をフライパンで炒め、肉の色が変わったらしょうゆ・みりん・さとうを入れて炒める。
- 4 うどんをゆでる。つゆを温め直す。
- 5 うどんを器に盛り、汁をかけ、3をのせて召し上がれ。

★ シンプルなかけうどんに、炒めた具をのせるうどんです。具にしっかり目な味が付いているので、うどんのつゆは濃くなり過ぎないように調整しましょう。