

# きつねうどん

和食

## 材料 (2人分)

うどん	2玉
すし揚げ	4枚
A	
└だし	150cc
└酒	大さじ1
└砂糖	大さじ2.5
└みりん	大さじ1.5
└薄口	大さじ1.5
└濃口	大さじ1
かけだし	
└だし汁	500~600cc
└みりん	大さじ1
└酒	大さじ2
└薄口	大さじ3
└砂糖	少々
└塩	少々
薬味	
└刻みねぎ	適量
└七味	適量



## 作り方

1. すし揚げをお湯のなかに入れ、お玉等で押しつけるようにして湯がき、ザルにあける。
2. 鍋にAを入れ煮立て、すし揚げを加え浮かないよう落とし蓋をして中火で10分ぐらい煮てから、そのまま冷ます。
3. 【かけだしを作る】鍋にだし汁を沸かし、みりん、酒、薄口、砂糖を加える。味見をして好みに塩を加え、味をとのえる。
4. うどんを熱湯で茹でて、お湯をきって器に移す。
5. 4の器にかけだしをはり、すし揚げを載せる。好みの刻みねぎ、七味を散らす。

作業時間 40分  
主な調理器具 鍋、落とし蓋