

素うどん

材料 (1人分)

うどん	1玉
薄揚げ	1/4枚
かけだし	
└だし	300cc
└酒	大さじ2
└みりん	大さじ1
└薄口	大さじ1.5
└塩	少々
薬味	
└ねぎ	適量
└七味	お好みで



作り方

1. **ねぎ**を小口切りする。**薄揚げ**を8mm幅の短冊に切る。
2. 【**かけだしを作る**】鍋に**だし**を沸かし、**酒**、**みりん**、**薄口**を加え味見をして好みに**塩**を加え、味をとのえる。
3. 同時に別の鍋でお湯を沸かし先に**薄揚げ**を湯がいて取り出し次にうどんを茹で、茹であがったら水気をきって器に移す。
4. **うどん**の入った器に**薄揚げ**をのせて**かけだし**を注ぎ、**ねぎ**、お好みで**七味**を散らす。

✖️・だしを水+鶏ガラスープの素で作ってもおいしいです。

作業時間	10分
主な調理器具	鍋