

鶏南蛮うどん

材料 (1人分)

うどん	1玉
鶏もも肉	1/2枚
白ねぎ	適量
水	400cc

調味料

鶏がらスープの素	小さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
みりん	大さじ1/2
塩	少々
七味	適量



作り方

1. 白ねぎは斜め切りに、鶏もも肉を一口大に切る。
2. 鍋に水を入れ沸騰させ鶏もも肉を煮て、アクがでてきたら取り除く。
3. 調味料、白ねぎを加えて煮込む。
4. 別の鍋でうどんを湯がき、ざるにあげる。
5. 器にうどんを盛って汁をかけ、具をのせて完成。
あとは、お好みで七味をかける。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋