



★かきたまうどん★

<材料>約2~3人前

お好みのうどん

(例)冷凍うどん…2玉

豚小間…100g

人参…1/3本

長ねぎ…1/2本

ほうれん草…約2株

卵…2個

だし汁…800cc

(顆粒だしを使っても美味しいです)

しょうゆ…大さじ3

みりん…大さじ3

塩…少々

片栗粉…大さじ2



<作り方>

- ① 人参の皮を剥き短冊切り。長ねぎを斜めに切る。ほうれん草はよく洗い食べやすい大きさに切る
- ② だし汁に、豚肉、人参、長ねぎを入れ柔らかくなるまで煮る
- ③ ほうれん草を入れ少し煮る
- ④ 鍋にしょうゆ、みりんを入れ味を確認し塩で調整する
- ⑤ 味が決まったら片栗粉を水でとぎ、鍋にゆっくり入れとろみを付ける
- ⑥ 溶き卵を細く少しずつ入れ混ぜながらかきたまにする
- ⑦ 茹で上がったお好みのうどんを器に入れ、出来上がった汁をかけて完成！！

※市販のめんつゆを使ってもとてもおいしいです ✨ その際はしょうゆ、みりんの量に気をつけてください

