

すだちうどん



冷水でしめた「さぬきうどん」に
薄くスライスしたすだちの
さわやかな香りと酸味がマッチ。



材料
1人分



調理時間
約 5 分

(だしを冷やす時間は除く)

★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
すだち（薄い輪切り）・・・2~3個
かつお節・・・適量
【A】
水・・・300cc
めんつゆ（3倍濃縮）・・・大さじ2
白だししょうゆ・・・大さじ2
酒・・・大さじ1
塩・・・少々

★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱し、冷水でしめて水気を切る。
- ・小鍋に【A】を合わせてひと煮立ちさせる。
あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。

★ 作り方

1. 器にうどんを盛り付け、すだちをのせる。
2. 冷やしておいた【A】を注ぎ、かつお節を添えて召し上がり。