

# 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れ。