

# 牛タンとろろうどん



コシのある「さぬきうどん」と独特な食感の牛タンにとろろがふんわりからみます



材料  
1人分



調理時間  
約5分

## ★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉  
牛タン（薄切り）・・・3~4枚（約80g）  
山芋・・・100g  
白だししょうゆ・・・小さじ2  
サラダ油・・・小さじ1  
塩・こしょう・・・各少々  
白炒りごま・・・適量  
青ねぎ（小口切り）・・・適量  
レモン（くし切り）・・・適量  
めんつゆ（希釀タイプ）・・・適量

## ★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・牛タンは塩・こしょう（分量外・適量）をしてしばらくおき、厚みのあるものは食べやすいように切り込みを入れる。

## ★ 作り方

1. 山芋をすりおろし、白だししょうゆを混ぜ合わせる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、牛タンを焼き、塩・こしょうする。
3. 器にうどんを盛り付け、(1)をかけ、(2)をのせる。白炒りごまをちらし、青ねぎをのせる。
4. お好みでレモンを添え、めんつゆをかけて召し上がり。