

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

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（希釈タイプ）・・・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れ。