

明太もつ鍋風うどん



明太子が溶け出したスープを
うどんであますことなく楽しんで



材料
1人分



調理時間
7~8分

★ 材料

冷凍「丹念仕込み 本場さぬきうどん」・・・1玉
豚ばら肉（一口大）・・・75g
豆腐（一口大）・・・50g
キャベツ（ざく切り）・・・大1枚
もやし・・・50g
にら（5~6cm長さ）・・・適量
辛子明太子・・・1/2腹
片栗粉（倍量の水で溶く）・・・小さじ1
バター・・・好みで適量
塩・こしょう・・・少々
【A】
鶏がらスープの素・・・大さじ1
みりん・・・小さじ1
水・・・500cc

★ 作り方

1. 鍋に A を合わせて沸騰させる。
2. 豚ばら肉、豆腐、キャベツを順に加えて煮る。
3. 豚肉に火が通ったらアクを取り除き、水溶き片栗粉でとろみをつける。
4. 凍ったままの「丹念仕込み 本場さぬきうどん」を加えて煮る。
5. うどんに火が通ったらもやしを加えて軽く煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。
6. にらと明太子をのせてふたをして火を止める。
7. 好みでバターを添えて召し上がり。