

ねぎまみれ鍋うどん



豚肉とねぎの旨みがしっかりしみこんだ
太めのうどんが絶品



材料
1人分



調理時間
約5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

九条ねぎ（小口切り）・・・1本

【A】

めんつゆ（3倍濃縮）・・・約大さじ3

水・・・500cc

塩・・・少々



作り方

1. 鍋に【A】を合わせて沸騰させる。
2. 豚ばら肉を入れ、アクを取り除いて味をととのえる。
3. 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。
4. うどんに火が通ったら、九条ねぎをたっぷりのせて召し上がれ。