

うどん丸 レシピ



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「梅こしょうみそダレつけうどん」



レシピ作成 ヤミー

調理時間
約 10 分
下準備の
時間は除く

材料 (2人分)

冷凍「稲庭風うどん」	2 玉
オクラ	5 本
梅干し	3 個

【A】

みそ	大さじ 2
かつお節	1 パック
黒こしょう (あらびき)	小さじ 1
酒	大さじ 2
水	1/4 カップ
いりごま	適量

下準備

- 梅干しは種をとり、たたく。
- オクラは塩ずりして産毛をとり、小口切りにする。

作り方

- ① 冷凍「稲庭風うどん」を熱湯でゆで、鍋のまま食卓に並べる。
- ② 耐熱容器にオクラ、梅干し、【A】を混ぜ合わせ、ラップをふんわりかけてレンジ (500W) で約 5 分加熱する。
- ③ ②のつけダレを器に盛り付け、お好みでいりごまをかけ、あつあつのうどんをつけて召しあがれ。