



かけうどん レシピ



日本人の大好きなうどん料理の、基本はやっぱり“かけうどん”でしょう♪
ゆでて一度水洗いしたうどんを、もとのゆで汁で温め、お好みの薬味と一緒に！
熱々をフーフーふきながら・・・が、かけうどんの楽しみ方！
当本舗のうどんを使ったレシピ、かけうどん一度お試しください！



かけうどん 材料:2人前

zairyo ■

- 🍷 手延べうどん うまいでえ・・・200g(1袋)
- 🍷 麺つゆ
- 🍷 薬味(わさび、しょうが、ネギ、七味唐辛子等)
お好みに応じて、卵・天ぷらなどの具。



かけうどん(レシピ・作り方)のヒント！
かけうどんは、ゆで時間内に 必ず冷水で洗い試食して時間調整する。



かけうどん 作り方

tukurikata ■

- 1 細うどんや太うどんを たっぷりのお湯でゆでる。
- 2 途中、1～2本水洗いして試食し お好みのゆで加減に。
- 3 ザルに取り上げ 数回水洗いする。
- 4 水洗いして、ひきしまったうどんを、熱いお湯にさらして(ゆで汁でもよい)温める。
- 5 温まった麺にあらかじめ用意した麺つゆをかけ、お好みの薬味でいただく。
- 6 お好みに応じて、卵・天ぷらなどの具をのせて！