



## 味噌煮込みうどん レシピ



寒いときは、味噌煮込みうどん！  
家族や 気の合うお友達と ワイワイにぎやかに・・・味噌煮込みうどん！  
本格太うどんは煮込むほど美味しくなり、腰はしっかりそのままに！  
当本舗のうどんを使ったレシピ、味噌煮込みうどん一度お試しください！



### 味噌煮込みうどん 材料:2人前

zaiyo ■

- ① 煮込み用うどん・・・200g
- ② だし(または水)・・・カップ3杯
- ③ 鶏もも肉・・・・・・・・・・100g
- ④ 花ふ・・・・・・・・・・6枚
- ⑤ ねぎ・・・・・・・・・・1/2本
- ⑥ 生しいたけ・・・・・・・・・・2枚
- ⑦ みそ・・・・・・・・・・大さじ3杯
- ⑧ 調味料
  - ・うす口しょうゆ・・・小さじ4杯
  - ・酒・・・・・・・・・・小さじ2杯
  - ・砂糖・・・・・・・・・・小さじ2杯



味噌煮込みうどん(レシピ・作り方)のヒント！  
煮込み時間も計算に入れて、うどんのゆで時間を調整する。



### 味噌煮込みうどん 作り方

tukurikata ■

- 1 鶏肉はひと口大に切る。
- 2 生しいたけは軸をとって、そぎ切り、ねぎは1cmくらいのぶつ切りに。
- 3 花ふは水につけてやわらかくし、水けを絞る。
- 4 だしカップ3杯に鶏肉を入れて煮、アクがでてきたら取り除く。
- 5 少量のだしでみそをのばし、(4)のだしに加え、砂糖、酒、しょうゆで味を付け、うどん、生しいたけ、ねぎ、花ふを加えて2～3分煮込む。
- 6 味をみて、足りないものを補う