

# おいしい煮込うどんの作り方 (1人前の分量です)

※半生めんは、1袋2人前入りですので、あらかじめ半分に分けて下さい。

1.

**半生めんと本物のだし汁を作ります。※お好みに応じて調整してください。**

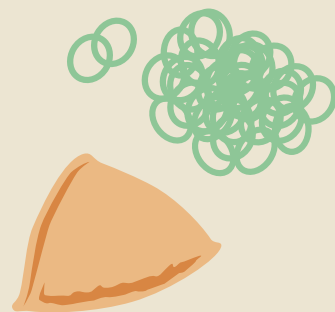
鍋に水 680cc (IH コンロは、580cc) を入れ、  
沸騰したら「半生めん」を入れて5分間茹でます。  
その中に「かつお」を入れ、さらに5分間だしをとりながら茹でます。



2.

**味噌煮込みます。**

「かつお」を取り出し、  
「あじ味噌」を入れて、  
お好みによりネギ、油揚げ、  
鶏肉等を入れて  
2～3分間グツグツ煮込みます。



3.

**仕上げます。**

具に火が通りましたら、  
お好みにより、  
玉子、かまぼこをお入れ下さい。



これでおいしい煮込うどんの出来上りです。じっくりとご賞味くださいませ。