

おいしい煮込うどんの作り方

※冷凍煮込うどんの場合は、事前に麺を袋から取り出し、自然解凍してください。

1.

土鍋に水 500cc を入れ、
沸騰したら「かつお」だし袋を
入れてください。



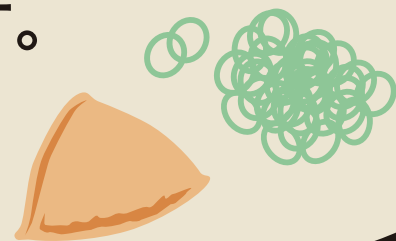
2.

そのまま 5 分間沸騰させ、
だし袋を取り出してください。
これでおいしいだし汁の
出来上がりです。



3.

だし汁を沸騰させたまま
「あじ味噌」を入れ、
お好みによりネギ、油あげ、
鶏肉等を入れます。



4.

煮えはじめたら、麺をほぐし、
粉をよくはらい落として入れ、
再び煮えはじめたら、2~3度箸でかるくさばき、
火を止めてフタをして2~3分間蒸らしてください。
再び、火をつけグツグツしてきたら
お好みにより、玉子をお入れください。



これでおいしい煮込うどんの出来上がりです。じっくりとご賞味くださいませ。