

山菜うどん

はじめる前に…

| | |
|----|--|
| 準備 | すいじセット、大なべ、かまあげ用ザル、さいばし、火バサミ、まき |
| 材料 | ゆでうどん、山菜ミックス、ねぎ、かまぼこ、しいたけ、しょう油、だし、花かつお |

作り方

1 材料を切る

しいたけ、ねぎ、かまぼこを適当な大きさに切る

2 なべでにる

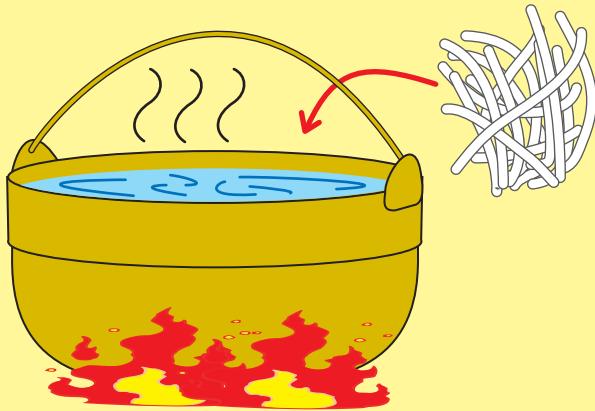
①湯をわかして、しいたけ、だしを入れる

②味をみながらしょう油を入れる

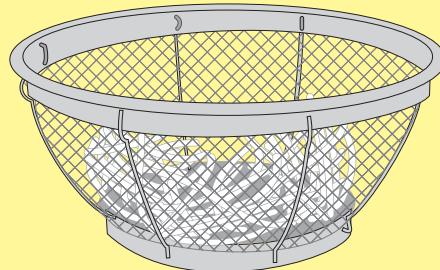
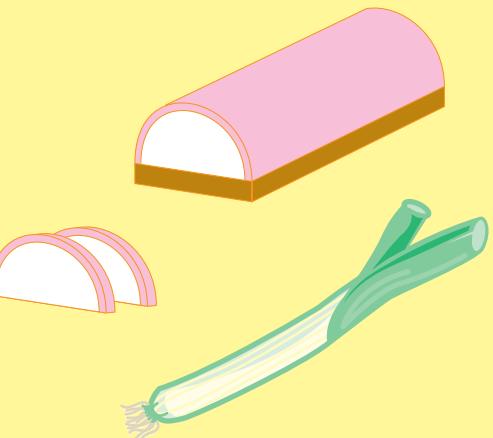
③かまぼこを入れて少しにる

3 ゆでる

大なべにたっぷりのお湯をわかし、ゆでる



めんを手でほぐしながら、
かたまらないように入れる



ゆであがっためんは、ざるで
よく水分をきり、どんぶりに
入れる

4 うどんにかける

うどんにしいたけ、ねぎ、かまぼこ、花かつおをのせ、
うどん汁をかけたら出来上がり

