

鶏つみれとしめじのあんかけかき玉うどん



★材料★		【4人前】	
冷凍うどん		2玉	
鶏つみれ		200g	
しめじ		1株	
たまご		2個	
長ネギ		スライス1パック	
水		700ml	
調味料			
醤油	大さじ	4	
酒	大さじ	2	
みりん	大さじ	2	
水溶き片栗粉	大さじ	3	
※大さじ3の水で溶いておく			

- ★作り方★
- ① 冷凍うどんをレンジで温める
 - ② しめじのいしづきを取り小房に分ける
 - ③ 鍋に水、つくね、水溶き片栗粉を入れてかき混ぜながら熱していく
 - ④ 沸騰したら②しめじ、調味料を入れる
 - ⑤ ④に火が通ったら溶き卵を入れかき混ぜ火を止める
 - ⑥ 器にうどんを入れ⑤をたっぷりかけて、ネギを盛り付けて出来上がり♪



お肉、冷食コーナーで販売中