



さっぱり味の一人分うどんが簡単に出来ます。

卵を割り入れてみたり野菜を加えてみたりと
自分の好みに合わせて
トッピングする具を色々試してみてください。



きのこうどん



～材料～

ゆでうどん 1玉

しめじ 50g えのきだけ 50g

板かまぼこ 3枚 揚げ玉 大さじ1

万能ねぎ 少々

熱湯 250ml めんつゆ(6倍希釈) 大さじ3

A

B

C

★Cのかけ汁出来上がり:約300ml

作り方

- 1, Aのしめじは石づきを切り、えのきだけは根元を切ります。
- 2, Bの板かまぼこは3～5mmの厚さに切った物を用意します。
ねぎは小口切りにします。
- 3, Cの熱湯と麺つゆを混ぜ合わせ、かけ汁を作ります。
- 4, 容器に茹でうどんを入れて①のをせ、③をかけます。
上蓋(穴2)をセットし500Wの電子レンジで6分加熱します。
- 5, Bのをせて出来上がり。