



豆腐うどん

使ったうどんの種類 高崎うどん極細麺

材料と分量(2人分)

*各人、食べる量により異なります。

極細麺 200 g

木綿豆腐 1丁

小松菜 1/4 株

酒 大さじ1

醤油 大さじ2~3

塩 ひとつまみ

ごま油 適量

黒こしょう 適量



★わが家ならではの工夫したポイント★

高崎うどん細麺に豆腐と小松菜を加えると、和風パスタみたいな仕上がりに。小松菜がたっぷりからまった高崎うどんと豆腐の取り合わせが意外な美味しさになり、お酒のおつまみにもおすすめです。

作り方

- ① 豆腐は軽く水切りし、うどんは2つに折って硬めに茹で、ごま油を回しかけておく。
- ② 小松菜をみじん切りにしてしっかり水気を切り、うどんとよく混ぜ合わせる。
- ③ フライパンでごま油を熱し、豆腐を細かく崩し入れた後、②を加えて炒める。
- ④ ③を酒・醤油・塩で調味する。
- ⑤ 仕上げに黒こしょうをふる。



【 審査評価 】

豆腐をうどんの具材として組み合わせたレシピが新鮮でした。高崎うどんの細麺を半分に折って使うことでパスタのように食べやすく味も絡んでいました。また醤油ベースで黒胡椒を使い、お酒のおつまみになる味付けでした。醤油以外の味でも楽しめそうなレシピでした。

