

揚げねぎ

肉うどん



材料と分量（3人分）



※各人、食べる量により異なります

高崎うどん・・・200g

豚薄切肉・・・150g

白菜・・・200g

しめじ・・・50g

人参・・・2cm

ねぎ・・・1本

（青身はスープや薬味、
白身は揚げねぎ）

めんつゆ・・・800cc

（かけつゆの濃さに調整したもの）

酒・・・小さじ2

みりん・・・小さじ2

めんつゆ・・・小さじ2



作り方



1. 白菜、人参は食べやすい大きさに切る。
2. ネギは白身と青身を分ける。
3. 白身は、5cmに切ったもの5～6本を縦半分に切り、それを5mm幅の細切りにする。
4. 豚肉は5cm幅に切り、熱したフライパンで酒、みりん、めんつゆで軽く味を付けながら炒める。
5. めんつゆを鍋に入れ、野菜も同時に入れ、スープを作る。
6. うどんをたっぷりのお湯で茹でながら、揚げねぎを作る。
7. 茹で上がったうどんをスープに入れ、一度沸騰させる。
8. どんぶりに入れ、揚げねぎをトッピングする。
9. 揚げ玉も加えるとおいしい

わが家のポイント！

揚げねぎは、和洋中どんな料理にも使えるので、作るのは少々手間ですが、わが家では重宝しています。

