



キノコたっぷりのうどん鍋

キノコの色々な食感を楽しめ、食べ応えもある一品です。お塩を一つまみ入れることでぐっと旨味が増して味も引き締まります。

材料（2人前）

くろだしジュレ 2個

水 700cc

うどん 1玉

鶏肉 200g

塩 適量

椎茸 2個

えのきだけ 1/3袋

舞茸 1/2袋

しめじ 1/3袋

エリンギ 1本

作り方

- 1 椎茸は4等分に、エリンギはスライス、他のキノコは軸を取ってほぐす。
- 2 土鍋に水・くろだしジュレを入れて火にかける。
- 3 ジュレが溶けてきたら、鶏肉を入れる。
- 4 鶏肉の色が変わってきたら、鍋底に敷くようにうどんを入れ、次にキノコを入れていく。
- 5 全体的に火が通ったら、塩を入れてできあがり。

※キノコはお好みのものをお使いください

※柚子、柚子胡椒、三つ葉を添えても美味しいです

このレシピで使った商品



お鍋にポン くろだしジュレ