



## きつねうどん

簡単そうでも中々上手に作れないうどんだしがとっても簡単に作れます。お鍋に具材とジュレをポンと入れるだけ！美味しいおうどんの完成です。

### 材料（1人前）

油揚げ 大1/3 （約50g）

白ねぎ 10～13センチ

うどん（茹で麺） 1玉

くろだしジュレ 1個

水300ml

### 作り方

- 1 揚げは油抜きし、5mm幅に切る。白ねぎは斜め切りにする
- 2 鍋に水300mlとくろだしジュレを入れ、強めの中火にかけて、ふつふつしたらうどんを入れる
- 3 うどんが温まったら、ねぎと油揚げをいれ、ねぎが少ししんなりしたら器に盛って出来上がり

### このレシピで使った商品



お鍋にポン くろだしジュレ