



## 小田巻蒸し

大阪商人の郷土料理である「小田巻蒸し」をうね乃のおだしで。ふんわりした卵とおだしでホッと一息優しい味わいの一品です。うどんが入っているので1食としても重宝します。

### 材料（4人前）

おだしのパックじん（黄） 2パック

水 800cc

\*使う分量は600cc～680cc

卵の大きさによって調整してください。

鶏もも肉 約180g

塩 適量

ほうれん草 半束

卵 4個

京のしろだし 大きじ4

塩 1g

うどん 2玉

### 作り方

#### 【下ごしらえ】

- 1 お鍋にだしパックと水をいれ火にかけておだしをとり、粗熱をとる。
- 2 鶏もも肉は軽く塩をして置いておく。水分が出てきたらキッチンペーパーでふき取り、一口サイズに切り分ける。ほうれん草はさっと茹でて水でしめてよく絞り、5cmほどに切っておく。うどんは洗って水を切っておく。
- 3 蒸し器に湯を沸かし温めておく。\*蒸し器がない方は深さのあるお鍋にお湯を張り、布巾を沈めても代用ができます。
- 4 卵だしは、卵を割り、よく溶きほぐし、濾し網でこす。おだしと京のしろだし、塩を加えて混ぜ合わせておく。

#### 【仕上げ】

- 1 器にうどん、鶏肉、ほうれん草をほぐしながら乗せ卵だしを流し入れる。
- 2 温めておいた蒸し器に器を入れて布巾をのせフタをして火にかける。
- 3 中火で約10分蒸す。時間は目安なので、器の厚みや火加減により変わります。\*火が強すぎると「す(気泡)」ができるので火加減には注意してください。

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）  
京のしろだし