



冷やしきつねうどん

のせるだけの簡単レシピ！
さっぱりだけど食べ応えのある一品です。

材料（2人前）

万能だしジュレ 1個

うどん 1玉

水菜 1束（約20g）

油揚げ 40g

温泉卵 1個

作り方

- 1 水菜は約4cmほどにカットする
- 2 油揚げはトースターで焼き、キッチンペーパーで油を拭いて1cm幅くらいの細切りにする
- 3 うどんを茹で、氷水でしめて、しっかり水切りをする
- 4 器にうどんを盛り、水菜、油揚げ、温泉卵をのせ、ジュレをかければできあがり

このレシピで使った商品



万能だしジュレ