



うどんのきんぴら

独特の香りと苦味が春の訪れを感じさせてくれるうどんのきんぴら。パンチのあるだしパックの粉末を使うことで、風味豊かな一品に。

材料（2人前）

うどん（皮と穂先） 1本分(約160g)

人参 40g

ごま油 大さじ1

味醂 大さじ2

濃口醤油 大さじ1

おだしのパックじん赤の粉末 1パック

いりごま 大さじ1

水（下ごしらえ用） 500ml

お酢（下ごしらえ用） 小さじ1

作り方

【うどんの下ごしらえ】

- 1 酢水を水500ml、お酢小さじ1の分量で作る。
- 2 茎と皮・穂先を切り分けて1に浸けておく。
* 茎はお吸い物やお味噌汁などに使います。
* うどは茶色く変色しやすいので、使う直前まで酢水に浸けておいてください。

【きんぴら】

- 1 うどんの穂先と皮、にんじんは千切りにする。
* うどんの汚れた部分は取り除いてください。
- 2 フライパンにごま油を加え熱し、1を炒める。
- 3 しんなりしてきたら味醂を入れ、アルコールを飛ばしたら濃口醤油を入れる。
- 4 うどに照りが出たらだしパックの粉末と胡麻を入れてできあがり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）