



甘ぎつねうどん

おうちでプロの味「甘ぎつねうどん」。じゅわっと甘いお揚げさんとやさしいおだしが心と体に沁みる一杯に。うね乃のおだしがいつものうどんを美味しく引き上げてくれます。

材料（甘ぎつね5人前、うどん1人前）

〈甘ぎつね〉

油揚げ 5枚（8cm四方ほどの大きさ）

京のだし 100cc

水 50cc

砂糖 大さじ½～1 ＊量はお好みで

〈甘ぎつねうどん〉

おだしのパックじん(赤) 1パック

水 400cc

A 淡口醤油 大さじ1

A みりん 小さじ1

A 塩 0.5g

うどん 200g

甘ぎつね 1枚

九条ネギ お好みの量

作り方

〈甘ぎつね〉

鍋に湯を沸かし、油揚げを20分程茹でて油抜きをし、軽く水気をしぼる。＊しっかり湯炊きすることで皮が柔らかくなります。

鍋に京のだし・水50cc入れ、砂糖を少しずつ加え混ぜ合わせる。

揚げを鍋に入れ中火にかけ、沸いてきたら落し蓋をして時々上下の揚げを入れ替えながら弱火でおつゆがなくなるまでコトコト炊く。おつゆがなくなり、揚げに味がしみ込んだらそのまま冷えるまで置いておく。

〈甘ぎつねうどん〉

鍋に水400mlを入れ鍋底がふつふつとしてきたら、赤じんを入れて沸騰後5分程煮だす。

1から赤じんを取り出し、調味料A・甘ぎつねを入れ2分程煮立たせる。

鍋にたっぷりのお湯を沸かし、うどんを規定時間通りに茹で、うどんの水気をしっかりと切り、2に入れおつゆに馴染ませる。

ねぎを加えたら火を消し、器に盛り付けたらできあがり。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）
京のだし