

おだしのうね乃



材料（4人前）

うどん 1/2本（正味110g）

おだしのパックじん（黄） 2パック

水 1000ml

鶏ひき肉 160g

A：京のしろだし 小さじ1

A：うどん 約15g

A：生姜 約6g お好みの量

A：塩 0.5g

B：塩 2g

B：薄口醤油 小さじ2

水（うどんの下ごしらえ用） 500ml

お酢（うどんの下ごしらえ用） 小さじ1

うどんのお吸い物

うどんのほろ苦さを堪能できる一品。鶏団子に粗くみじん切りにしたうどんと生姜を練り込むことで、香りと食感の良いお吸い物に仕上がります。

作り方

【うどんの下ごしらえ】

- 1 酢水を水500ml、お酢小さじ1の分量でつくる。
- 2 うどは4cm程に切り分けてから厚めに皮をむく。
*皮と穂先はきんぴらに使います。
- 3 茎を2mmほどの厚さで短冊切りにして、皮・穂先と一緒に1に浸す。
*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。

【鶏団子】

- 1 うどと生姜は食感が残る程度にみじん切りにする。
- 2 鶏ひき肉に1とAを入れ、よく混ぜる。

【お吸い物】

- 1 鍋にだしパックと水をいれて火にかける。おだしができたら鶏ひき肉を丸めながら入れて煮る。
- 2 鶏団子に火が通ったらBで味を整える。
- 3 うどの酢水を切って2に入れてサッと火を通したらできあがり。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）
京のしろだし