



ぶっかけうどん

のっけるだけで栄養満点！だしジュレがしっかり麺と具材に絡みます。

材料（2人前）

万能だしジュレ 1個

ゆでうどん 1玉

A: トマト 1/4個（1cm角のさいの目切り）

A: ネギ 1本（みじん切り）

A: きゅうり 1/4本（千切り）

A: 青じそ 3枚（縦半分に切り手でちぎる）

A: みょうが 1本（輪切り）

A: 油揚げ 20g（トースターで焼いて短冊切り）

A: なめこ 30g

A: 納豆 1/2カップ

温泉たまご 1個

いりごま 適量

作り方

- 1 Aの具材の準備をする。
- 2 うどんを茹で、冷水でしめて器に盛る。
- 3 1でカットした具材を盛り付け、だしジュレ・温泉卵をのせ、いりごまを振ってできあがり
※食べる際はよく混ぜてお召し上がりください

このレシピで使った商品



万能だしジュレ