



刻みきつねうどん

味付けしていないお揚げさんを短冊状に切り、シャキシャキ食感の九条ネギと合わせたのが京都のきつねうどん。食塩・添加物一切不使用のだしパックだからこそ、ほっとする一杯に仕上がります。

材料（1人前）

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 大さじ1

A 塩 0.5g

うどん 200g

油揚げ 60g

九条ネギ お好みの量

作り方

- 1 鍋に湯を沸かし、油揚げを2～3分加熱し油抜きをする。
- 2 水気を切った油揚げをお好みの幅に切り、ねぎを薄く斜め切りにする。
- 3 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。
- 4 1から赤じんを取り出し、調味料Aを入れ2分程煮立たせる。
- 5 お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る。
- 6 4に切った油揚げを入れて軽く火を通す。
- 7 茹で終わったうどんの水気をしっかりと切り、6に入れおつゆに馴染ませる。
- 8 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）