



## うどのきんぴら

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

#### 【うどの下ごしらえ】

1 酢水を水500ml、お酢大さじ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 うどの穂先と皮、にんじんは千切りにする。  
\* うど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）