

京風たぬきうどん

材料(4人前)

|         |       |
|---------|-------|
| 茹でうどん   | 4玉    |
| 水       | 200cc |
| 白だし     | 30cc  |
| おろししょうが | 15グラム |
| 本みりん    | 小さじ1  |
| 小葱      | 25グラム |
| 油揚げ     | 2分の1枚 |
| 水溶き片栗粉  | 適量    |

- ① 鍋に水と油揚げを入れ沸かす。
- ② 白だし・おろししょうが・本みりんを入れ、  
味を調える。
- ③ 水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 小葱を入れ、さっと火を入れる。
- ⑤ 茹でたうどんにかけて完成♪