

## けんちんうどん

### 材料(4人前)

茹でうどん	4玉
板こんにゃく	1/4個
木綿豆腐	1/4丁
人参	1/3本
大根	1/10本
油揚げ	1枚
ごま油	小さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ2
料理酒	大さじ1
みりん	大さじ1
塩	少々
和風顆粒だし	小さじ2
水	900cc

### 作り方

- ① 板こんにゃく・木綿豆腐・油揚げを食べやすい大きさに切る。
- ② 人参・大根をいちょう切りにする。
- ③ ①のこんにゃくを下茹でしておく。
- ④ 鍋にごま油を入れ、②の野菜と③のこんにゃくを炒める。
- ⑤ ④に水を加え、煮る。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、油揚げと豆腐を入れる。
- ⑦ 調味料で味を調えたら、茹でたうどんにかけて完成です♪