

ごぼうと豚肉のうどん

材料(4人前)

うどん	4玉
豚肩ロース肉	120グラム
ごぼう	1/3本
長葱	1/3本
ほうれん草	1/4束
和風顆粒だし	大さじ1
塩	少々
しょうゆ	小さじ4
水	4カップ

作り方

- ① 豚肉をひと口大に切る。
- ② ごぼうをさがきにする。
- ③ 長葱を斜め薄切りにする。
- ④ ほうれん草をひと口大に切る。
- ⑤ 鍋に水と②のごぼうを入れて、火にかける。
- ⑥ ⑤のごぼうが柔らかくなったら、①の豚肉を入れる。
- ⑦ ⑥の豚肉に火が通ったら、③の長葱と④のほうれん草を加えてサッと火にかける。
- ⑧ ⑦に調味料を加えて、味を整える。
- ⑨ 茹でたうどんに⑧をかけて完成です♪