



麺類

仙台麩入りネバトロうどん



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩	1/2本
稲庭うどん	360g
長芋	10cm
納豆	2パック
韓国海苔	1/2個
小ネギ	10本
卵黄	4個
めんつゆ	適量

【調理方法】

1. 仙台麩は袋に入れて棒でたたいておく。
2. 稲庭うどんは表示通りにゆでて、もみ洗いしざるに上げて水気を切る。
3. 長芋は皮をむいてすりおろし、納豆は混ぜ合わせておく。
4. 器に稲庭うどんを盛って、1) の仙台麩、2) 、手でちぎった韓国のり、卵黄、きざんだ小ネギをのせる。
5. 混ぜ合わせて、めんつゆ、醤油をかけていただく。