



麺類

仙台麩入りうどん



【材料】	分量（1人分）
仙台麩（1cm幅の輪切り）	3枚
冷凍うどん	1玉
【A】	
だし汁	400ml
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1/2
塩	小さじ1/2
日の出かまぼこ	2枚
小口切りの小ねぎ	適量
※だし汁が面倒な時はめんつゆ（2倍濃縮）100mlに水200ml	

【調理方法】

1. 鍋にAと仙台麩を加え火にかける。ひと煮立したら冷凍うどんを加えて3分程度加熱する。
2. 1) をどんぶりにもり、かまぼこと小口ねぎを飾る。