



みんなの大好きメニュー！

みそかけうどん

作 り 方

- 1 うどんは茹でて水にさらし、ザルにあげておく。
- 2 しょうが、ねぎ、たまねぎはみじん切り、なすは小さめのいちょう切りにする。
- 3 フライパンに油、しょうがを入れ火にかけ、香りがしてきたら豚肉を加えて炒める。
- 4 豚肉の色が変わったらたまねぎ、なすを加えて炒める。
- 5 ④に合わせ調味料とねぎを加えて中火で煮込む。
- 6 味を調えて仕上げる。
- 7 うどんを器に盛り⑥をかける。

材 料 4人分

うどん(乾麺) 200g
豚肉(細かく切る) 100g
たまねぎ 1/2個
なす 1本
ねぎ 1/3本
しょうが 1かけ
炒め用油 適量

合わせ調味料

赤みそ 50g
砂糖 50g
水 50cc