

## 10/6 (木) 柚子の香和風ジャージャー麺 (YUMIKOさん)

1人分986kcal

(材料2人分)

鶏ひき肉：120g

赤だし味噌：120g

柚子茶：200g

A { 酒：大さじ3  
みりん：大さじ3

五島うどん：2人分

温泉たまご：2個

水菜：適量

- ① 鍋を熱し、鶏ひき肉を炒める。白っぽくなり、ぽろぽろになったら、Aを加える。
- ② ①の鍋に赤だし味噌を加えて、火を弱め、全体をなじませる。
- ③ ②の鍋に柚子茶を加えて、よく混ぜながら、つやが出るまで焦がさないように煮込む。
- ④ 五島うどんは袋の表示時間通りに茹でる。
- ⑤ 器にざく切りにした水菜を敷く。
- ⑥ ④の五島うどんをザル上げして、湯を切り、熱いまま⑤の水菜の上に盛り、③の柚子肉みそをかけ、温泉たまごをのせる。

レシピは、NBC本社・佐世保・NBC学園・ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。＜インターネット＞<http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>または＜データ放送トク3＞でもご覧になれます。＜郵送＞は、82円切手を貼った封筒を同封の上、宛先〒850-8650 NBC 『あっ!ぷる』料理レシピ係まで。