
10/22 (月) トロツと温かシャントンうどん (磯永由紀さん)

(材料2人分)

豚バラ肉(スライス) : 100g

長ねぎ : 60g

しいたけ : 60g

たまご : 2個

冷凍うどん : 2玉

A { 創味シャントンスープ : 大さじ2

水 : 900ml

濃口醤油 : 大さじ1

B { 片栗粉 : 大さじ1

水 : 適量

かまぼこ(薄切り) : 4枚

みつば : 適量

ブラックペッパー : 適量

- ① 豚肉は5cmくらいに切る。
- ② 長ねぎは斜め薄切り、椎茸は細切りにする。
- ③ 鍋にAを入れ煮立ったところに①と②を入れる。
- ④ 再び煮立ったらBを入れてとろみをつける。
- ⑤ 溶いた卵を入れ、少し火が通ったら素早く混ぜる。
- ⑥ 茹でたうどんを入れ、温まったら器に盛る。
- ⑦ かまぼこ、みつばを飾り、ブラックペッパーを振る。

レシピは、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。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。