



11/21(金) すき焼き風うどん (福岡 由香さん)

(材料2人分)

豚バラ薄切り肉：150g

たまねぎ：1/2個

長ねぎ：1/2本

生椎茸：2枚

春菊：1/2束

A { チョーコ醤油「すき焼わりした」：100ml
水：100ml }

ゆでうどん(市販)：2玉

卵黄：2個(お好みで)

サラダ油：小さじ1

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切る。たまねぎは薄切りにして、長ねぎは斜め切りにする。しいたけは石づきを取って薄切りにする。春菊はザク切りにする。
- ② うどんは湯通ししてほぐす。
- ③ 深めのフライパンにサラダ油を熱し、①のたまねぎ・長ねぎ・しいたけを炒める。
- ④ ③に①の豚肉を加えて色が変わるまで炒める。
- ⑤ ④に A を加えて煮立たせる。アクを取り、①の春菊を加えて軽く煮たら、②のうどんを加えて、全体になじませながら2～3分煮る。
- ⑥ ⑤を器に盛り、卵黄を落とす。(たまごの仕上げは生卵・溶きたまご・温泉たまごなどお好みで！)

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、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。