



※写真はイメージです。

アツアツうどん、温まろう。

ごぼう牛肉煮込みうどん

アツアツうどん、温まろう。

ごぼう牛肉煮込みうどん

材 料 (2人分)

牛肉肩ロースうす切り	約150g
うどん(冷凍)	2玉
土ごぼう	小1/4本

A	ミツカン 追いがつお®つゆ2倍 (つゆ希釈用)	1/4カップ
	水	1/3カップ

B	ミツカン 追いがつお®つゆ2倍 (つゆ希釈用)	1/3カップ
	水	3カップ
	卵	2個
みつば	適量	

作り方

1. 土ごぼうはさがきにし、水にさらしてアクを抜く。みつばは3cm長さに切る。牛肉肩ロースうす切りは5cm長さに切る。
2. フライパンなどでAを煮立てて、1の土ごぼうと牛肉肩ロースうす切りを加え、強火で汁気がなくなるまで煮詰める。
3. 合わせたBを2つの土鍋(1人用)に分け入れて煮立て、うどんを1玉ずつ加えて、ひと煮立ちさせる。
4. 3の土鍋にそれぞれ2を分け入れて、卵を1個ずつ落とし、1のみつばを散らし、もう一度煮立たせて、火を止める。