

彩りきれいな冷たいうどんです

ちらしうどん

【 材料 】(おとな2人子ども2人分)

	ゆでうどん	3 玉
	豚肉(こま切れ)	150g
A	砂糖	小さじ 1
	しょうゆ	小さじ 1
	酒	小さじ 1
	いんげん	10 本
	コーン缶	60g
	乾燥わかめ	小さじ 2
B	だし汁	600 cc
	砂糖	小さじ 1
	しょうゆ	大さじ 2
	みりん	大さじ 2



【 作り方 】

- ① かけつゆを作る。
 - ・ B を鍋に入れひと煮立ちさせる。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしておく。
 - ※ 麺つゆを使うと簡単です。
- ② ゆでうどんはゆでてザルにあげ、流水で洗い水気を切る。
- ③ 具材の下準備をする。
 - ・ 豚肉と A の調味料を鍋に入れてよく混ぜ加熱し、豚肉に火が通ったら火を止める。
 - ・ いんげんは下ゆでし、食べやすい大きさに切る。
 - ・ コーンは汁気を切っておく。
 - ・ 乾燥わかめは水でもどして食べやすい大きさに切る。
- ④ 器にうどんを盛り、③の具材を彩りよく飾り、②のかけつゆをかける。