

行事のときの具乗せうどん



●材料（4人分）

冷や麦・・・・・・・・・・ 2把（200g）

<つゆ>

めんつゆ（2倍濃縮）・・・100ml
煮干し・・・・・・・・・・ 2尾（3g）
水・・・・・・・・・・ 300ml

<具>

油揚げ・・・・・・・・・・ 2枚（60g）
にんじん・・・・・・・・・・ 中1本（約100g）
干し椎茸・・・・・・・・・・ 3枚
砂糖・・・・・・・・・・ 大さじ1
しょうゆ・・・・・・・・・・ 大さじ1
椎茸の戻し汁・・・200ml

●作り方

- 1 油揚げは縦半分に切って細い千切り、にんじんは3cm長さの細切り、干し椎茸は湯で戻し、千切りにする。
- 2 具（油揚げ・にんじん・椎茸）を、砂糖、しょうゆ、椎茸の戻し汁で煮詰め、味を調える。
- 3 つゆは、めんつゆに煮干しを入れて煮詰め、冷やしておく。
- 4 茹でた冷や麦の上に具を乗せ、冷えたつゆをかける。



ワンポイント

冠婚葬祭やお祭りの際等、人が集まるときのおもてなしとして振る舞われるうどんです。
つゆは、夏は冷やして、冬は温めて食べることで一年を通して楽しむことができます。