

おうち de ヌードルシリーズ!



あっさりあさりうどん

季節のあさをたっぷり使い、そのおだしが味の決め手となるうどん。
いつもの醤油だしベースのうどんとはひと味違う、
だしに柑橘類をしぼることであっさりさっぱりいただけます。
春から夏にかけても温かいうどんが食べたくなる、
つゆまで飲み干してしまう、お鍋ひとつで簡単おいしいレシピ。

…つくり方…

★調理のポイント★

あさを煮すぎないようにすると、身がふっくら仕上がります!

- ① あさは殻をきれいにこすり洗いして鍋に入れ、約300~350mlの水を注ぎ火にかける。
- ② 中火であさりの口が開いたら、顆粒だし、白だしを加え、あさりを取り出しておく。
- ③ 2の鍋にゆでうどんを入れ、強火で1分~1分半好みの固さにゆでる。
- ④ 器に3のうどんと取り出しておいたあさを盛りつけ、あさりの上から鍋のつゆをかける。
- ⑤ 斜め切りにしたねぎ、香菜を盛りつけ、レモンを添える。
- ⑥ 七味唐辛子をふりかけ、レモンをしぼっていただく。

※あさりの口が開いたら手早くだしを加え、あさりを取り出すと身がふっくらおいしくいただけます。
※香菜にはレモン、みつばにはすだちの組み合わせがおすすめです。



●材料●

- ◆オグニゆでうどん 1袋
- ・和風顆粒だし 小さじ1と1/2
- ・白だし 少々 (なければ塩小さじ1/2)
- ・万能ねぎ (斜め切り) 1本
- ・香菜またはみつば お好みで適量
- ・レモンまたはすだち 1片
- ・七味唐辛子 お好みで少々



この商品を使用しました!!



ロングセラー!
オグニゆでうどん