

# 釜玉うどん



## 材料 (二人前)

うどん	180g
Aめんつゆ (4倍濃縮)	60ml
A水	60ml
かつお節	少々
青ねぎ (小口切り)	少々
卵黄	2個

## 作り方

- 1、Aを混ぜ合わせる。
- 2、鍋に湯を沸かし、うどんをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて水気をしっかり切る。
- 3、器にうどん、かつお節、青ねぎ、卵黄を盛り付ける。
- 4、1を回しかけて、完成。