

ぶたしゃぶキムチうどん



abagi

材料 (二人前)

うどん	180g
豚しゃぶ肉	200g
水菜	2株
キムチ	50g
ごまだれ	適量
ラー油	適量

作り方

- 1、豚しゃぶ肉を硬くならない程度にサッと茹で、冷ましておく。
- 2、水菜を食べやすい大きさに切る。
- 3、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、ザルに上げて流水で複数回ぬめりを取り、冷水で締める。
- 4、器に水気を切ったうどん、水菜、豚しゃぶ肉、キムチを盛り付け、ごまだれ・ラー油をかけて、完成。