

釜玉うどん



abagi

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。