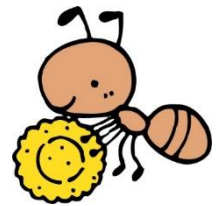




かき揚げうどん



<材 料>

4人前

うどん 4袋 玉ねぎ 1/2個 人参 1/4本 おきえび 100g てんぷら粉 300g

揚げ油 適量 だし昆布 1cm かつお節 5g 酒・みりん 各大さじ1

醤油 大さじ4 塩 少々

<作り方>

- ① 水約4カップに昆布を入れ火にかけて煮立ったら、さらにかつお節を入れて再度煮立たせて、昆布とかつお節を引き上げてだし汁を作り、酒・みりん・醤油を入れ、塩少々で味を整える。
- ② ボールにおきえびと千切りにした玉ねぎ・人参を合わせて、てんぷら粉・水を加えかき揚げの種を作る。
- ③ 揚げ油を熱し、②を適量入れ、かき揚げを作る。
- ④ さっと茹でたうどんを丼に入れ、かき揚げを載せて、①の汁をかける。



<ワンポイント>

だし汁を作る時に、だしパックを使うと便利です。揚げたてサクサクのかき揚げを載せて食べても、汁に浸してしっとりさせて食べても、美味しいです。