



肉味噌うどん

： 作り方 ：

【こども一人分】

• 干うどん	60g
• 豚挽き肉	30g
• 玉葱	45g
• 生生姜	3g
• 人参	10g
• サラダ油	0.8g
• 味噌	10g
• 砂糖	1.3g
• 醤油	1g
• 水分	50cc
• 片栗粉	2g
• 水分	4cc

1. 玉葱、人参、生生姜はみじん切りにしておく
2. 干うどんは茹でて流水で洗う
3. サラダ油を熱し、1の材料を炒め火が通ったら挽肉を加えてさらに炒める
4. 水分を加えて煮込み、味噌、砂糖、醤油で調味する
5. 5分ほど煮たら、水溶き片栗粉でとろみをつける
6. 2のうどんを盛り付け5をかける

作りやすい分量に変更して下さいね！