おうち de ヌードルシリーズ！

豚しゃぶと香味野菜の冷しうどん

ゆでた薄切り豚肉と香味野菜をたっぷり添えた冷しうどん。
盛りつけも肉と野菜を積み重ねてピラミッド型に。
和風つゆとごまだれの相性もぴったりで、つるつるとしたなめらかでコシの強いうどんと千切り野菜もたっぷり摂れる満足感あるごちそううどんです。

・・・つくり方・・・

★調理のポイント★
豚肉はやわらかくゆで、野菜は千切りに氷水でシャキッとさせる！

① 鍋に豚肉がひたるくらいに約80℃のお湯をわかし、酒、塩を加え、豚肉を入れ、色が変わったらすぐに取り出しておく。※ゆですぎると肉が固くなります。
② すり鉢にごまを入れて、すりごまを作り、酢、しょうゆ、メイプルシロップを加えてすり合わせ、最後にごま油を加えて混ぜ合わせる。（ごまだれのできあがり！）
③ 紫たまねぎ、みょうがは薄切り、万能ねぎは斜め薄切り、しょうがは薄切りの千切りにし、大葉はざく切りにする。赤唐辛子は中の種を取り、水に浸してやわらかくして細かく刻んでおく。
④ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、生うどんを入れ、麺がくっつかないように時々かきまぜながら3分ゆでる。ゆであがった麺をざるにあけ、流水、または氷水で洗いながらしっかり冷やして水気を切っておく。
⑤ 器にうどんを盛り、ゆで豚肉、紫たまねぎ、みょうが、万能ねぎ、しょうが、大葉の順に上に重ねるように盛りつけ、赤唐辛子をちらし、添付のつゆを流しいれる。ごまだれをゆで豚肉、香味野菜にかけて、混ぜながらいただく。

・・材料（2人前）・・・・・・・・・・・・・・・・・・

◆オグニ
ぶっかけうどん2人前

ゆで豚肉　80ｇ
・薄切り豚肉　約80～100g
・酒　大さじ1
・塩　少々
・紫たまねぎ…1／4ケ
・みょうが　…1ケ
・万能ねぎ　…1本
・しょうが　…1片
・大葉　…3枚
・赤唐辛子（乾燥）…1本

ごまだれ
※市販のごまだれ、ごまドレでも可
・金ごま 又は 白ごま …大さじ2
・酢　…大さじ1
・しょうゆ…大さじ1
・ごま油　…大さじ1
・メイプルシロップ　…大さじ1
（※砂糖でも可）

この商品を使用しました!!

オグニ ぶっかけうどん