おうち de ヌードルシリーズ！

梅おろしうどん

たっぷりの大根おろしとねり梅を添えて、さっぱりといただける梅おろしうどん。
消化を助けてくれる大根おろしと身体を温める効果のある生姜と梅。
うどんはきりっと冷して、つるっとしたのど越しとコシの強さを楽しみます。

・・材料（2人前）

◆オグニ　ぶっかけうどん2人前
大根（中）1／4本
生姜　1片
梅干し（大）2ケ
赤紫蘇　適量
大葉　2枚
かつおぶし　適量
七味唐辛子　少々
レモン または　すだち　1片
万能ねぎ　適量

・・・つくり方・・・

★調理のポイント★
ゆであがったうどんは、芯までよく冷すとコシが強くなります！★
①大根をすりおろし、大根から出る水が流れない程度に軽めにしぼっておく。
②生姜もすりおろす
③梅干しは種を取り、包丁で刻みながらたたいて、ねっとりした状態にしてねり梅を作る。梅干しと一緒に漬けた赤紫蘇もあれば、細かくたたいて刻んでおく。大葉はざく切りにしておく。
④鍋にたっぷりのお湯を沸かし、生うどんをほぐし入れ、麺がくっつかないように時々かきまぜながら3分ほどゆでる。ゆであがった麺をざるに上げ、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る。
⑤器にうどんを盛りつけ、大根おろし、生姜、ねり梅、赤紫蘇をのせて、大葉とかつおぶしはわきに　　添える。
⑥七味唐辛子をふりかけ、お好みでレモンをしぼり、ねぎを添え、添付の和風つゆをかけていただく。

◎柑橘類をしぼると、ほどよい酸味が加わり、さらにさっぱり感が増して食欲がわいてきます！

この商品を
使用しました!!

オグニ
ぶっかけうどん