

きつねうどん

4人分

材料

豚モモ肉	100g	A	砂糖	小さじ2
人参	中1本		醤油	小さじ1
なると	1/3本		砂糖	小さじ2
長ねぎ	1本		塩	小さじ1
ほうれん草	1/3束		醤油	小さじ4
油揚げ	2枚		うどん	4玉

作り方

- ① 人参は千切り、なるとは薄切り、長ねぎは小口切り、ほうれん草は茹でて2cmに切る
- ② 油揚げは三角に切り、熱湯をかけ油抜きをしてAを加えて煮る
- ③ 900ccの濃いめの出汁に豚肉を入れて煮る
- ④ 人参を加え、柔らかくなったら調味料を加える
- ⑤ うどんを加えて温め、なると・長ねぎを加える
- ⑥ ほうれん草を入れて仕上げる

材料・調味料の量は目安です