



津軽半島
浜小屋仕込み



天然もずくうどん

きごどもきつねうどん

[天然もずくうどん]

きざみきつねうどん



「材料(2人分)」

● 天然もずくうどん	1袋	A だし汁	700ml
● 油揚げ	2枚(細切り)	薄口しょうゆ	70ml
● わかめ	10g(ザク切り)	みりん	70ml
	※もずくでもOK	● 片栗粉	小さじ2
● 青ねぎ	10本	● 水	小さじ2
● しょうが	1片(千切り)	● 七味	適量

[作り方]

- ① うどんは沸騰した湯で5分ゆで、水洗いしてざるにあげる。
- ② Aを合わせて鍋に入れ、沸騰したら油揚げ、青ネギ、しょうが、水溶き片栗粉を加え混ぜる。
- ③ ①のうどんを丼に盛り、②を注ぎ、わかめをのせ、七味をふる。