



うどの酢味噌あえ

春の山菜・独特の風味～うどんレシピ②

うどの酢味噌あえ

材 料 (2人分)

うどん……………1本
わかめ生……………30g
水……………500ml
酢……………大さじ1
★味噌……………大さじ2
★酢・砂糖……………各大さじ1
★みりん……………小さじ1
★だしパック(中身)…ふたつまみ
※まるものだしパック使用

- 1 うどは4cmほどの長さに切り皮をむく。ボールに水500mlと酢大さじ1を入れあく抜きする。
- 2 うどを2mmの厚さに切り、先ほどのボールに入れてあく抜きをしてザルにあげる。
- 3 わかめは食べやすい大きさに切る。★を混ぜ合わせておく。
- 4 皿にうどん・わかめを盛りつけ、酢味噌をかけてできあがり♪

コッ・ポイント

- うどはしっかりあく抜きすると食べやすくなります。
- うどの皮はきんぴらに、穂先は天ぷらにしてみてください。
- 酢味噌の味は好みで調整してください。