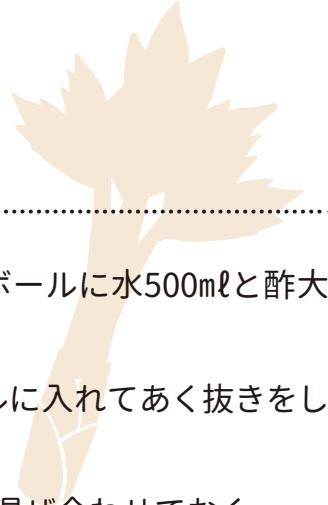




## うどの酢味噌あえ

春の山菜・独特の風味～うどレシピ②

### うどの酢味噌あえ



#### 材 料 (2人分)

うど	1本
わかめ生	30 g
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・わかめを盛りつけ、酢味噌をかけてできあがり♪

#### コツ・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。
- 酢味噌の味はお好みで調整してください。