



風邪の時に！夜食に！ 卵とじうどん

材料(2人前)

冷凍うどん	1袋
水	270ml
だし醤油	大さじ2.5
★人参(短冊切り)	20g
★カットしめじ	1/4袋
★椎茸(薄切り)	2個
★ちくわ(斜め切り)	1本
卵	1個
水菜(ざく切り)	15g

作り方

1. うどんは予め加熱しておく。
2. 鍋に水、だし醤油をいれて加熱する。
3. 2が沸いたら★を入れて煮込む。
4. 器にうどんと3の具材だけを乗せる。(汁は鍋に残す)
5. 4の鍋を再加熱し、沸いたら溶き卵を流し入れ、蓋をして火を通す。
6. 火が通ったら汁ごと4の器に盛り付け、最後に水菜を乗せれば完成！

ポイント💡

具材と卵は別で加熱した方が卵の存在感がしっかり残ります🍳

水菜の代わりに小ネギを散らすのもOK！