



12/24(火) かに玉あんかけうどん



(材料)

中嶋屋本店

- かつお削り粉：5 g
- あご削り粉：3 g
- 昆布破片：2 g

水：400ml

うどん：1玉

めんつゆ：大さじ1～2

うすくち醤油：大さじ1/2

たまご：1個

かに風味かまぼこ：適量

小ねぎ：適量

〔片栗粉：小さじ1

〕水：小さじ1

- ① お茶パックなどに、削り粉などを入れて、水と一緒に鍋に入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② うどんは茹でるかレンジ加熱して器に盛っておく。
- ③ かに風味かまぼこはほぐし、たまごは溶いておく。
- ④ ①のだしパックを取り出し、めんつゆ、かにかま、うすくち醤油を加えて煮、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 溶き卵を細く流し、ふんわり仕上げる。
- ⑥ ②のうどんにかけ、小ねぎを散らす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。