

豚しゃぶぶっかけおろしうどん



調理例

アレルギー/小麦・卵



材料	2人前
ぶっかけおろしうどん(冷凍)	564g (麺200g×2 天かす 大根おろし、 つゆ、天かす/ のり 付き)
豚コマ	200g
温泉卵	2コ
葉野菜	適量

下ごしらえ

ア②で使用する湯を沸かす

作り方

- ①葉野菜…ちぎる
- ②アの湯に豚コマを入れ、火がよく通るまで中火で3分ほどゆでる。
- ③うどんは電子レンジで加熱(目安として1人500w約5分)し、冷水で水洗いする。(パッケージ参照)
- ④③に、②、①、付属の大根おろしをのせ、つゆをかける(お好みで付属の天かすをかけてもOK!)