

## 茄子うどん



### ▼材料（2人分）

- 茄子 ……3本
- 生姜 ……1片
- 細葱 ……2本
- A：
  - ・だし汁 ……120cc
  - ・薄口醤油、みりん ……各大2
- 片栗粉 ……適宜

### ▼作り方

- ① 茄子はピーラーで皮をむき、斜めに千切りにして水にさらす。
- ② キッチンペーパーで水分を除き、ビニール袋に片栗粉と合わせて入れて振り混ぜる。
- ③ 沸騰した湯に②を入れてくっつかないようにほぐし、弱火にして2分程茹でる。
- ④ 冷水に取り、生姜の千切りと細葱の小口切りとAを添える。