

讃岐風ぶっかけうどん



▼材料（2人分）

- 冷凍うどん …1玉
- 大根 …50g
- 細葱 …2本
- すだち …1個
- 生姜 …1片
- 天かす …適量
- A：
 - ・生醤油、みりん …各大2
 - ・鰹だし …150cc

▼作り方

- ① 大根はすりおろす（おろし汁が多い場合は軽く絞る）。生姜はおろし、細葱は小口切りにする。
- ② 冷凍うどんは茹でてザルにあげて流し水でもみ洗いをし、水気を切る。
- ③ ②の麺の上に①、天かす、すだちの半切りをのせ、Aをひと煮立ちさせたものをかけながら頂く。