

大根とチーズの親子うどん



▼材料（2人分）

- 冷凍うどん …2玉
- 鶏もも肉 …100g
- 大根 …3cm
- 玉葱 …1/2個
- 卵 …2個
- 溶けるチーズ …2枚
- 細葱 …適量
- A：
 - ・濃口醤油、薄口醤油 …各大2
 - ・みりん、砂糖 …各大1
 - ・だし汁 …100cc
- かけつゆ：
 - ・薄口醤油、みりん …各大2
 - ・だし汁 …320cc

▼作り方

- ① 鶏もも肉は一口大に切り、大根と玉葱は薄切りの半月切りにする。
- ② 鍋に①とAを入れ、中弱火で5分程煮る。
- ③ 上に溶き卵を流して鍋ゆすりをしながら半熟にしたら、溶けるチーズをのせて蓋をし1分蒸らす。
- ④ 別鍋に水を煮立てて冷凍うどんを茹で、温めたかけつゆと器に盛る。
- ⑤ 上に①をかけ、刻んだ細葱をのせる。