

## 【特製 つのまたうどん】



調理時間 30分

### 〈材料〉 1人前

☆ ツノマタ	適量
☆ 玉ねぎ	1/2
☆ 醤油	小さじ0.5
☆ 日本酒	小さじ1
☆ うどん	1袋
☆ めんつゆ	適量
☆ たまご	1つ
☆ 片栗粉	1袋

### 〈作り方〉

- ①ツノマタは水にさらして塩抜きしておく。
- ②ツノマタを食べやすい大きさに切る。
- ③ボールに溶き卵、片栗粉を入れ混ぜる。
- ④フライパンに油を入れて、170～180℃まで温める。
- ⑤③に②のツノマタをいれて油で揚げる。
- ⑥油をきっておく。
- ⑦お湯の量にうどんの量を合わせて少しずつ茹でる。
- ⑧沸騰させたお湯に適量のうどんを入れる。
- ⑨約3～4分過ぎるとお湯が沸騰し、箸で静かにかき混ぜる。
- ⑩お湯に入れて8～10分ですうどんに透明感がでてくると完成。

※・箸で取って切れると茹ですぎ。

- ・うどんが塩辛いのは、茹で不足。
- ・召し上がり方による、茹で加減も大切です。