

味噌煮込みうどん 作り方

- 1) 鍋(フライパン)にごま油を入れ、豚ひき肉、豚切り落とし肉、キノコ類を炒める。
- 2) 塩、コショウする。
- 3) 水250ccを入れて、うどん、斜め切りにしたネギ、味噌大さじ1と1/2 みりん、顆粒だしを入れて煮込む。
- 4) うどんが柔らかくなったら水100ccと残りの味噌大さじ1/2 を入れる。
- 5) 玉子を割り入れる。
- 6) 卵が煮えてたら最後にカイワレをのせて出来上がり。