

白菜



ラップでしっかりと包み、立てた状態で冷蔵保存すると日持ちします。芯の部分は繊維に沿って縦に切ると歯応えが残りおいしく食べられます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



豚肉と白菜のあごだしうどん

調理時間

10分以内

1人分

365kcal

豚肉と白菜のあごだしうどん

調理時間

10分以内

1人分

365kcal

【材料/1人前】

うどん・・・・・・・・・・・・・・・・・・1玉
豚肉 しゃぶしゃぶ用・・・・・・・・・・50g
白菜・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
水菜・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
ミツカン こなべっち® 焼あごだし鍋つゆ
・・・・・・・・・・・・・・・・・・小袋1袋(29g)
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・1カップ

【作り方】

- ①白菜は細めのザク切り、水菜は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に水と「ミツカン こなべっち® 焼あごだし鍋つゆ」を入れ、よくかき混ぜながら煮立てる。沸騰したら、豚肉と白菜を入れて火を通す。
- ③ゆであうどんを器に盛り、②を入れる。
- ④仕上げに、水菜を添える。