

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

レモタルとり天ぶっかけうどん

調理時間

10分

1人分

約**649**kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



水菜

+

使ったのはコレ!



キュービー
具だくさんレモタルタル
145g

レモタルとり天ぶっかけうどん

材料/2人分

うどん生麺(ゆで).....2玉
水菜.....2株
とり天 揚げ.....200g
〔めんつゆ(三倍濃縮).....50ml
砂糖(上白糖).....小さじ1
みりん.....小さじ1
水.....100ml
キューピー 具だくさんレモタルタル
.....大さじ6

作り方

- ①鍋にAを入れ、弱火にかける。半分量になるまで煮詰め、粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ②うどんは袋の表示通りに加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ③水菜は長さ4cmに切る。
- ④器に②を盛りつけ、とり天と③をのせ、①をかけ、「キューピー 具だくさんレモタルタルソース」をかける。