



お手抜き料理レシピ

お手抜き料理の紹介

簡単ぶっかけうどん

11月も半ばになって寒い日が続きますね。今回は簡単なぶっかけうどんを作りました。レンジでチンするだけなので、温かくて簡単で美味しいうどんで季節の変わり目を乗り切ろう。

ワンポイントアドバイス

今回はわかめ・天かす・おぼろ昆布をトッピングしましたが、ゆで玉子やかまぼこ、青ネギ等好きなものを色々乗せて美味しく食べよう。

材料 1人分

- | | | | |
|--------|-------|--------------------|-------|
| ・うどん | 1玉 | ・めんつゆ（ストレート） | 大さじ2杯 |
| ・乾燥わかめ | 1つまみ | ・おぼろ昆布やしょうがは好みでどうぞ | |
| ・天かす | 大さじ2杯 | | |



めんつゆやしょう油
+しょうが、焼肉のタレでも美味しいよ



作り方

- ① わかめを水で戻します
- ② うどんに大さじ2杯の水を掛けて、ラップをしてレンジで3分チンします
- ③ うどんに水を切ったわかめ、天かすを乗せます
- ④ めんつゆを掛けて出来上がり☆

