

魚沼きのこH23・冬 簡単！お手軽レシピ

～ あったか！きのこたっぷりうどん！ ～

【 材料・分量（2人分） 】

- ・えのきたけ、ぶなしめじ、まいたけ：各 1/2 パックずつ
- ・うどん：2 玉
- ・人参：1/4
- ・鶏肉：約 50 g
- ・卵：2 個
- ・水：500 g
- ・粉末だし：小さじ 1
- ・しょうゆ：大さじ 1.5
- ・みりん：大さじ 1.5

【 作 り 方 】

水をなべに入れ、火にかける
その間に具材を適度な大きさに切る
沸騰してきたら具材をすべて鍋に入れる
灰汁をとって調味料をいれて味を調える
うどんを入れて卵をおとし、好みの硬さになるまで火にかける
器にもって完成

【 料理時間 】 12分

【 考 案 者 】 「藤田 勇馬」さん（京都府京田辺市）

【 考案者さんのコメント 】

男子大学生考案のレシピです！
きのこのおだしが効いていてとてもおいしいです。
すぐ出来て、一人暮らしの方にもお勧めです！
母が作ってくれたものを自分なりにアレンジしたものです。
実家に帰った際に母に作ってあげたら「昔を思い出す」と言って、とても喜んでくれました。

