

いもかん風煮込み耳うどん

材 料(4人分)

耳うどん	20個
さといも	4個
にんじん	1/2本
大根	1/4本
長ねぎ	1/2本
しいたけ	2枚
とりもも肉	100g
水	600cc
しょうゆ	適量
だしの素	適量



- ① 耳うどんはゆでておく。
- ② さといもは1センチ位の厚さに輪切り、または半月切りに、にんじん・大根はいちょう切りに、しいたけは細切りに、とりもも肉は1口大に切り、水から煮込む。
- ③ 柔らかくなったら、だしの素・しょうゆを入れて味を整え、その中に①を入れて煮込む。
- ④ 最後に長ねぎを入れて完成。