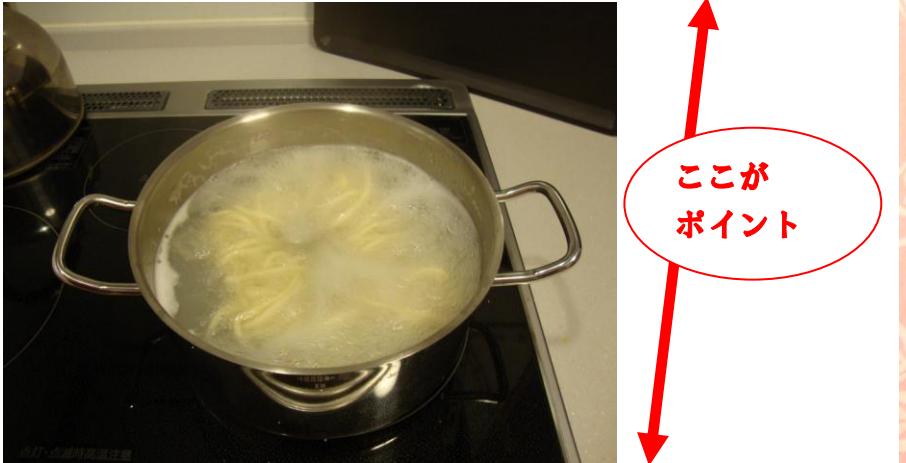




1、たっぷりのお湯を沸かします。



2、粉をよく落とします。3、ほぐしながら鍋にくっ付かないように入れます。4、浮かび上がってくるのを待ちます。



5、うどんが浮き上がってきたら、ここからが茹で時間約10分です。箸でほぐしながら湯がせるように茹で上げます。



6、茹で上がりましたら、火を止めて器二膳に取分けます。

釜玉には卵をのせ、釜醤油には何ものせずに添付のつゆの素を薄めず、そのまま1膳につき一袋の半分ずつを掛けます。



釜玉は卵をよくからめて、釜醤油はそのままでもかき揚げなどをのせてもお好みでお召し上がりください。

うどんの水洗い無しで簡単においしく召し上ることのできる食べ方ですが、もしも、塩味を強く感じられる方はザルうどんやかけうどんと同様に水洗いしてお召し上がりください。

簡単・ほかほか

釜玉うどん・釜醤油かき揚げうどんの作り方

「あけぼの二膳」を簡単・ほかほかで味わえます。