

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2017年3月19日(日)開催



ちよいかけうどん



※写真はイメージです。



材料(4人分)

- ・うどん玉 3玉
- ・温泉玉子 4コ
- ・しょうが 5g

- A {
- ・日清かけて香る純正ごま油 大さじ3
 - ・めんつゆ 大さじ3



作り方

- ①大きめの鍋で水を沸騰させ、凍ったままのめんを約1分ゆでて、ざるにあげる。
- ②しょうがをみじん切りにする。調味料Aをあわせておく。
- ③②のうどんを器にわけ、温泉玉子、しょうがをのせAをかける。



日清
かけて香る
純正ごま油

