

QUEEN'S ISETAN
オリジナルレシピ



※写真はイメージです

あったか梅たまごうどん

with クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



あったか梅たまごうどん

[材料(1人分)]

群馬の赤たまご	1個
うどん(ゆで)	1玉
ねぎ(斜め切り)	5cm
しょうが(千切り)	1片
梅干し	1個
三つ葉	適量
だし汁	400ml
醤油	大さじ1と1/2
みりん	大さじ1
塩	ひとつまみ
水溶き片栗粉	大さじ1

[つくり方] 調理時間:約10分

- 鍋にだし汁、醤油、みりん、塩を入れ火にかける。
沸騰したら、まぜながら水溶き片栗粉を加える。
再び沸騰してきたらうどん、ねぎを入れ、2分程度煮る。
- しょうがを加えた後、よく溶いた卵を回し入れ、
ふんわり固まってきたら火を消す。
- 器に盛り、三つ葉と梅干しをのせる。
※とろみの具合のお好みは、水溶き片栗粉の量で調整してください。

QUEEN'S ISETAN Original
クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 榛名山麓、標高300mに位置する
農場で採卵されたたまごです。

〈レシピ提供元:JA全農たまご株式会社〉
〈発行:株式会社 三越伊勢丹フードサービス〉