

QUEEN'S RECIPE from Instagram



韓国風ピリ辛煮込みうどん

材料 (2人分)

うどん	2玉	コチュジャン	大さじ1
牛肉切り落とし	150g	しょうゆ	大さじ2
人参	1/4本(約50g)	A ごま油	大さじ2
ニラ	1/3束(約30g)	にんにくすりおろし	小さじ2
卵	2個	しょうがすりおろし	小さじ2
鶏ガラ	大さじ1		
水	600ml		

作り方 (調理時間:約15分)

- 1 ボウルに【A】の調味料を入れて混ぜ合わせておく。
- 2 ニラは5cmにカット、人参は短冊切りにする。
- 3 ボウルに牛肉切り落としを入れて①の約半量を加えてよく絡ませる。
- 4 鍋に残りの①と鶏ガラ、水を入れてかき混ぜ、中火で加熱し沸騰してきたら弱火にする。うどんを加えてほぐし、肉と人参を入れて蓋をして、2分ほど煮る。
- 5 蓋をあけてニラを加え、真ん中に卵を落としたりまた蓋をして1分ほど煮る。

寒い季節にぴったり!
体の芯までほかほか温まる
韓国風ピリ辛煮込みうどん!

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ゆでうどん(角・太・細)

