

料理レシピ

外食・アラカルト



かき揚げうどん

香ばしい桜えびのかき揚げは、食べる直前にうどんにのせれば、サクサクでおいしさも倍増。大胆な渦文様の組み食器で演出しました。

- 1.うどん (A112BU)
- 2.桜えびのかき揚げ (D276GY)
- 3.ごぼうのきんぴら (H27BU)

1.うどん (A112BU)

【材料】：1人分

うどん(ゆで)	200g
うどんつゆ	200g
青ねぎ	少々

【作り方】

- ①うどん(ゆで)を熱湯に入れてほぐし、水気を切って器に盛る。
- ②うどんつゆをかける。
- ③刻んだ青ねぎをトッピングする。

2.桜えびのかき揚げ (D276GY)

【材料】：1人分

桜えび	10g
枝豆のむき身	30g
薄力粉	50g
塩	少々
揚げ油	

【作り方】

- ①桜えび、枝豆のむき身をボウルに入れ、塩、薄力粉を加えて全体をさっと混ぜ合わせる。
- ②全体に衣がよく馴染むように、水を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ③揚げ油を中温(170~180度)に熱し、②をひとまとまりにし入れる。
- ④こんがり色づいたら返し、火を弱めて揚げ焼きにする。

3.ごぼうのきんぴら (H27BU)

【材料】：1人分

ごぼう	40g
にんじん	10g
サラダ油	3g
砂糖	3g
しょうゆ	3g

【作り方】

- ①ごぼうは皮つきのままさがきにして、水に10分ほどさらす。
- ②にんじんは皮をむき、細切りにする。
- ③フライパンを中火で熱し、サラダ油をひき、水気を切った①②を入れる。
- ④ごぼうがしんなりするまで炒める。
- ⑤砂糖、しょうゆを入れ、汁気がなくなるまで中火で炒める。