



ボリューム満点
人気メニュー

【材料四人分】

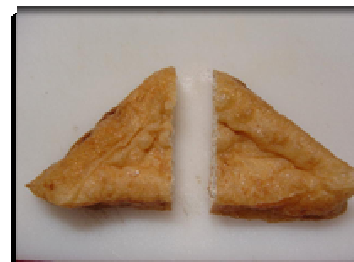
…先ずはきつね…

- ① 三角油揚げ 2枚
- ② めんつゆ(油揚げ用) 100cc
- ③ みりん 大さじ1
- ④ 砂糖 小さじ1
- …そして麺…
- ⑤ めん(うどん又はそば) 4玉
- ⑥ めんつゆ(うどん・そば用) 適量
- ⑦ ネギ・七味・一味唐辛子 お好み

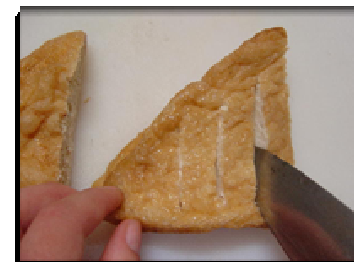
→ 希釈後で200ml用意

Point!

三角油揚げは、甘めに煮るのがポイント!!



①三角油揚げは大きめ(2等分)に切る。
ボリューム感を味わいたい方は、切らずにそのままどうぞ。

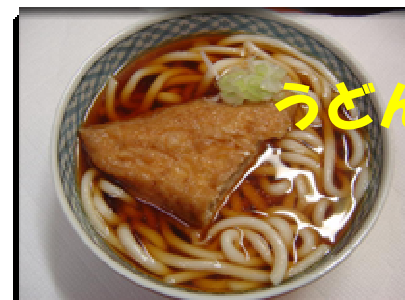


②内部まで煮つゆが良く染み込むように、三角油揚げの裏側に、包丁で切り目を入れる。(1cm幅程度)



③希釈しためんつゆ200mlに、みりん・砂糖を加え、蓋をして、弱火で10分煮る。
その後10分程度自然に冷ます。

あとは普段通りにうどん・そばを調理してのせるだけ



うどん

でも



そば

でもOK!