

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- うどん：4人分
- 白味噌：大さじ4
- 砂糖：大さじ2
- 薄揚げ：4枚
- 長ネギ：2本
- 揚げ玉：適量

## 作り方

1. うどんを茹で、水洗いして冷ます。
2. 白味噌と砂糖を煮詰めて甘味噌を作る。
3. 薄揚げを半月形に切り、油で揚げる。
4. 長ネギを小口切りにする。
5. うどんに甘味噌を絡め、薄揚げと長ネギ、揚げ玉をトッピングする。