

## 料理名 : ほうとう風煮込みうどん

### 【材料】 3~4 人分

うどん(幅広) 2 人分  
かぼちゃ 1/4 コ  
人参 1/2 本  
大根 5 cm  
白菜 2 枚  
ごぼう 1/3 本  
しめじ 1 パック  
長ネギ 5 cm(仕上げ用)  
豚肉(薄切り) 150g  
和風顆粒だし 小さじ 1, 5  
水 900 cc  
みそ 大さじ3

### 【出来上がり写真】



### 【作り方】

①



②



③



④



⑤

- ① かぼちゃ(レンチン)、人参、白菜、大根、ごぼうを薄切り(早く火が通る)、しめじは、ほぐす。
- ② 鍋で人参、白菜の芯、大根、ごぼうを油でいためる
- ③ 別の鍋で水 900ccを沸かし、和風顆粒だし 小さじ 1, 5 を加える
- ④ ②の炒めた野菜に残りのかぼちゃ、白菜の葉、しめじを加え、③のだし汁を加える。
- ⑤ 豚肉も加えてふたをして 10 分煮る
- ⑥ うどんを加えてほぐし煮る。
- ⑦ 火を消してみそ大さじ3を溶く。
- ⑧ 器にもって、長ネギを細く輪切りにしたものを上に乗せ、七味唐辛子をお好みでかけて完成！

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

寒い冬には、あたたかいうどんが、恋しくなります。

材料を切って、炒めて、煮込むだけなので、お試しください。

掲載時の名前(ニックネームなど)

夢

ご職業(学生,主婦,会社員など):

会社員