



Ume recipe

26

梅酢スーラーうどん

酸味と辛味の加減がちょうどいいー！



材料 2人分

茹でうどん…2人分

豚バラ肉のスライス…60g

しいたけ…2枚

絹ごし豆腐…1/3丁

ニラ…1/3束

卵…2～3個

A 水…800cc

鶏ガラスープの素(顆粒)
…大さじ1～2

梅酢…大さじ2
(たたいた梅の場合大さじ1)

B 片栗粉…大さじ1

水…大さじ2

白すりごま…大さじ2

ラー油…適量

ごま油…適量

1 豚肉は2cmに切り、しいたけは薄くスライス、豆腐は細切り、ニラは5cmに切る。卵はボウルに溶いておく。

2 鍋にAを入れて火にかけ、豚肉、しいたけ、豆腐を入れ、沸騰したらアクをとり、うどんを入れる。再び沸騰したら、Bを入れて混ぜ、とろみがついたらニラを加えてひと混ぜし、卵をまわし入れる。

3 器に入れ、ラー油、ごま油、白すりごまを加える。

Iijima's onepoint!

今回はうどんを入れているのですが、うどん無しで豆腐を多めにして「スーラー豆腐」として汁物にしても。