

味付ながいもとろろJAX使った

豆乳とろろうどん



< 材料 >

- ・うどん … 2玉
- ・水菜 … 1株
- ・豚しゃぶしゃぶ … 150g
- ☆たれ(味付ながいもとろろ … 100g
豆乳 … 100ml・めんつゆ … 50ml)
- ・ねぎ(小口切り)、刻みのり、白いりごま、
ラー油 … 適量



< 作り方 >

1. 豚肉を茹でる。水菜は3~4センチ程度に切る。
2. 味付ながいもとろろ・豆乳・めんつゆをよく混ぜ
火にかけて温める。
3. 2にゆであうどんを混ぜてお皿に盛り付ける。
4. 豚しゃぶしゃぶ・水菜・きざみのり・白いりごま
ねぎ・ラー油をお好みでトッピングして出来上がり。

味付ながいもとろろJAX
国産長芋使用
100gあたり: 43kcal



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods