

タラコとバター醤油の簡単うどん



材 料 (2 ~ 3人分)

干しひらめん(1袋), バター(大さじ4~5), タラコ(大さじ2~3), 醤油(大さじ1), 黒コショウ(少々), 小口ねぎ(飾り用少々), 刻みのり(飾り用少々)

作り方

熱湯が入った鍋で干しひらめんを10分茹でる。

麺を茹でている間, ボールの中にタラコ, 醤油, 常温で置いておいたバター, 黒コショウを入れて混ぜる。

麺が茹で上がったら, ザルで水気をよく切り, のボールへ投入し, 混ぜ合わせる。

味を見て, 薄いようなら, 醤油を加える。

皿に盛り付け, 黒コショウ, 飾り用の小口ねぎ, 刻みのりを彩りよく飾れば出来上がり。

ワンポイントメモ

「干しひらめん」の代わりに「細うどん」もおススメ。

タラコの代わりに明太子にしても良いと思います。