

# しっぽくうどん



しっぽくうどんは香川県の郷土料理で、とり肉や根菜をだし汁で煮た、からだの芯から温まるうどんです。

## 材料（4人分）

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| ・うどん                                         | 4玉         |
| ・とり肉                                         | 60g        |
| ・うすあげ                                        | 1/2 枚      |
| ・だいこん                                        | 60g        |
| ・さといも                                        | 60g（1 個）   |
| ・ごぼう                                         | 28g（1/7 本） |
| ・にんじん                                        | 40g（1/2 本） |
| ・青ねぎ                                         | 8g         |
| ・だし汁                                         | 720ml      |
| （削り節・昆布）                                     |            |
| ☆ <span style="font-size: 2em;">[</span> ・砂糖 | 大さじ 1/2    |
| ・みりん                                         | 大さじ 1/2    |
| ・しょうゆ                                        | 大さじ 2      |
| ・塩                                           | 小さじ 1/3    |
| ・水溶きかたくり粉                                    | 適量         |



## つくり方

- ①うすあげはお湯をかけて油抜きをし、細切りにする。  
だいこんは短冊切り、さといもは乱切り、ごぼうは薄く斜め切り、にんじんはいちょう切りにする。とり肉は小さめに切る。
- ②青ねぎは小口切りにする。
- ③鍋にだし汁を入れ、①を入れて煮て、☆の調味料で味を調える。
- ④水溶きかたくり粉でとろみをつけ、②を入れひと煮立ちさせる。
- ⑤うどんは鍋で茹でるか、電子レンジで加熱する。
- ⑥器にうどんを盛りつけて、④をかけて出来上がり！

## 調理のポイント

- ・だし汁でとり肉と野菜をしっかり煮込むと素材のうまみが出て、おいしいです。

