

スンドウブチゲうどん



材料:コチュジャンの味付け肉	約300g
(豚バラ・豚小間)	
長ネギ (斜め切り)	1本
もやし	1袋
えのき	1袋
にら (5cmざく切り)	1/4束
豆腐	約300g
うどん	2玉
卵	1個
ごま油	適量
水	800CC
味噌又甜麺醬	大さじ3
コチュジャン	大さじ2~3
シャンタン	大さじ1
にんにく	小さじ1
生姜	小さじ1

A



- ①鍋を火にかけてゴマ油を少々ひき、豚味付け・Aを入れて炒める。
- ②お肉にだいたい火が通ったら、水を入れて沸騰直前に、味噌又甜麺醬を入れて長ネギ・もやしを入れて煮込む。
- ③野菜に火が通ったらうどんを入れ、豆腐・卵・にら・えのきを入れて、蓋をして、ひと煮立ちさせてできあがり。



お好みで、七味や糸唐辛子をトッピングしてあつあつを召しあがれ!!