



## 辛み大根おろしの 釜揚げうどん

長野県坂城町の名物、  
「おしぼりうどん」をアレンジした  
まるやかな卵入り釜揚げうどん。



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

通常の大根より辛み大根は硬いため、力を入れてしっかりすりおろします。通常の大根を使うときは水気が多いので、しっかり絞るようにしましょう



#### POINT 2

溶いた卵に合わせることで、辛みにまるやかさが加わります

### 〈材料（2人分）〉

- 辛み大根 150g（約1/2本）
- うどん 2玉
- 卵 2個
- しょうゆ 適量
- 万能ねぎ 適量
- かつお節 適量
- すりごま 適量
- ゆずこしょう 適量

### 〈作り方〉

- 1.辛み大根はおろし器ですりおろし、水気を絞らずにおく (Point1)
- 2.熱湯でうどんを茹で、器に盛りつける。うどんが冷めないようにゆで汁も入れ、釜揚げうどんにする
- 3.別の器に、溶いた卵、1の辛み大根おろし、しょうゆを加える (Point2)。小口切りにした万能ねぎ、かつお節、すりごま、ゆずこしょうを添え、いろいろな味を楽しみながら、2をつけていただく