

## 9月のおすすめレシピ

### 肉みそかけうどん

材料	4人分
玉うどん	3玉
豚ひき肉	180g
塩	少々
しょうが汁	6g
にんじん	1/3本
生しいたけ	1枚
たまねぎ	1/2個
油	適量
だし汁(又は水)	適量
┌ 赤みそ ├ さとう ├ 片栗粉 └ 水	大さじ3
	大さじ3
	適量
	適量



#### 【作り方】

- ① にんじん・生しいたけ・たまねぎはみじん切りにしておく。
- ② 鍋に油を熱し、豚ひき肉を炒めて軽く塩をし、しょうが汁と①の野菜を入れて炒め、だし汁(又は水)を入れて煮る。野菜が柔らかくなったら、赤みそと砂糖を入れて味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③ うどんは茹でて、水にさらして水気を切る。
- ④ 皿にうどんを盛り、②の肉みそをかける。

～冷たいうどんにかけても、あたたかいうどんにかけても

おいしく食べられます～