

## 具たくさん豆乳うどん

ベーコンや野菜からでたうまみたっぷりの豆乳スープにおうどんを入れた具たくさんの一皿。  
味付けは「白だし」のみのシンプルなレシピです。  
オリーブオイルとベーコンと白だしの和洋折衷な味を楽しめます。

<材 料> 2人分

・ベーコン	2枚
・白菜	2枚
・長ネギ	1/2本
・ニンジン	5cm程度
・しめじ	1/2株
・うどん	200g
・豆乳	400cc
・水	200cc
・白だし	大さじ3
・片栗粉	大さじ1
・青ネギ	お好みで
・オリーブオイル	適宜



\* 豆乳が苦手な方は牛乳でも作れます。

<作り方>

- ① ベーコンと野菜を食べやすい大きさにカットする。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ、ベーコンと野菜を軽くいためる。
- ③ ②に水と豆乳、白だしを加えて野菜が柔らかくなるまで弱火で煮る。  
(沸騰させると分離して口当たりが悪くなるので必ず弱火で!)
- ④ 別の鍋に湯を沸かし、うどんを5分煮てざるにあげる。
- ⑤ ③のスープにうどんを入れ、大さじ1の水でといた片栗粉を回し入れる。
- ⑥ 器に盛り付け、仕上げに青ネギを添える。