

オリーブオイル稲庭うどん

<材料>

稲庭うどん・・・2束

オリーブオイル・・・お好みの量

昆布八方・・・お好みの量
(水と1：1)

グルコエイド・・・1本

<お好みのトッピング>

・天ぷら・ネギ・生姜・五色の花むすび

・すりごま（白）・焼豚・錦糸卵など

<作り方>

①たっぷりのお湯を沸かし、うどんを3分間茹でる。麺が乳白透明になったら、すぐ冷水へ。水で洗い、しっかりと水気を切り、器に盛り付ける。（お湯は1人前に対して1L）

②お好みのトッピングを用意し、うどんの上に盛り付ける。

③昆布八方と水、グルコエイドを混ぜ合わせ、うどんにかける。さらにオリーブオイルをかけて完成。

