

「加賀のかがやき創作メニューコンテスト」で大賞受賞！！

鉄板でつくる 加賀どんピー

<材料> 10人前

- ① うどん・・・5玉
- ② ネギ・・・1本（1cmのななめ切り）
- ③ 焼豚・・・200g（2cm角ぐらいに切る）
- ④ チーズ・・・5枚
- ⑤ 三つ葉・・・1束（2～3cmに切る）
- ⑥ 温泉卵・・・10個
- ⑦ 味噌だれ 水：八丁味噌：みりん＝1：1：1 の割合 大さじ15（足りなかったら足す）
- ⑧ 橋立富士菊しょうゆ・・・大さじ5



加賀どんピーゆるきゃら

どんピー

<作り方>

- ① うどんに油をからませる。
- ② うどん→味噌だれ→ネギ、焼豚の順で炒め、醤油をかけて味をなじませる。
- ③ うどんを広げ、長方形をつくる。チーズを半分に割り、均等にのせる。
- ④ バーナーでチーズをあぶり、1人前ずつ器に盛る。上から三つ葉、温泉玉をトッピングして出来上がり！

