

《材料》(2人分)

- ゆでうどん 2玉
- だし醤油 大さじ4 (60ml)
- ごま油 大さじ1
- にんにく ひとかけ
- 水 大さじ1 1/2

- 卵黄 2個分
- 小ねぎ 適量
- いらごま 適量

お好みで、シーチキンやかつおぶしをトッピングしたり、ラー油を入れてもいいね！
そうめんや、そばでも作れそうだね！
楽しみ方は無限∞だよ！！



《作り方》

- ① ボウルに、だし醤油・ごま油・すりおろしにんにく・水を入れてよく混ぜ、無限ダレを作る。
- ② 鍋にお湯を沸かし、うどんを茹でる。(湯で時間は表示の通りが良い)
- ③ うどんが茹で上がったらザルに移して水でしめる。水気をよく切る。
- ④ 無限ダレが入ったボウルにうどんを入れて、よくなじませる。
- ⑤ 器に盛り、小ねぎといりごまをちらし、真ん中に卵黄を乗せて、できあがり！

筋斗雲わかめスープ

《材料》(1人分)

- 卵白 1個分
- わかめ 2g
- だし醤油 小さじ2
- 水 90ml
- 小ねぎ 適量

《作り方》

- ① マグカップに卵白・わかめ・だし醤油・水を入れる。
- ② 電子レンジ500Wで1分半ほど加熱する。
- ③ 小ねぎをちらして、できあがり！

容器は耐熱のを選んでね！
ごま油を入れると中華風になるよ！



