「楽らくうどん」基本の茹で方

ざるうどんが美味しい！
少し硬めに茹でておけば冷凍もできます。

【　作り方　】
※調理する前に楽らくうどんをたっぷりの水に10分つけておくと均等に茹であがります。

① 鍋にたっぷりのお湯を沸かし麺を入れ、中火で約5分茹でる。
② 軽くほぐしたら火を止めてお好みの固さになるまでそのまま蒸らす。（1～2分）
③ 麺をザルにあけて流水でよく洗う。
　温かい麺の時も一度水で麺を洗います。このひと手間で食感が全然違います！

《ワンポイントアドバイス》
◆キッチンばさみで半分くらいに切ると食べやすいです。

◆お好みのつゆで。ネギやワサビをそえても美味しいです。

「オトクッキング倶楽部20140717」

有限会社オトコーポレーション
☎ 0465-46-1210
〒250-0874 神奈川県小田原市鴨宮223-16