



博多西濱屋のお薦め【五島饅饨】の絶品レシピ

長崎県五島に伝わる島の椿油を使った手作りのまぼろしの手延べ麺【五島饅饨】にピッタリの西濱屋の【博多あごだし】を使って、コシが強い絶妙な味のだしを作ってみましょう。

【材 料】

2人分

- ・五島うどん（干麺）…200g
- ・博多あごだし…2袋（標準だし…800cc）
- ・きざみ葱（具材は好みで）
- ・薄口醤油
- ・みりん

【作り方】

1. 鍋にたっぷりのお湯で五島うどんを8分間茹でます。
固さを確かめてザルに上げておきます。
2. 【博多あごだし】（標準だし800cc）・薄口醤油・みりん等で味付けをします。
その中に[1]のうどんを入れ、お好みの具をトッピングしたら完成です。

※夏は、濃い目のだしにお好みで濃い口醤油・みりん・塩等で麺つゆを作り、ザルうどんにも相性がピッタリでしょう。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます