味噌煮込みうどん

材料（1人分）	分量
出し汁	300cc
赤みそ	大さじ１
みりん	小さじ１
酒	小さじ１
冷凍うどん	１玉
鶏もも肉	50g
白菜	１枚
白ねぎ	1/3 本
しめじ	適量
油揚げ	1/3 枚
かまぼこ	１枚
卵	１個
エビ天	一本
青ねぎ	飾り用

作り方

① 沸騰した出し汁に赤みそをとき、みりん、酒を加えて出し汁をつくる。
② 冷凍うどんはさっと茹でておく。
③ 鶏もも肉は一口大に切り、白ねぎは斜め切り、しめじはばらす、かまぼこはスライス、白菜、油揚げ、青ねぎはお好みの大きさに切る。
④ 土鍋に鶏もも肉、しめじ、白ねぎ、白菜を入れ①の出し汁を入れ沸騰し具材が煮えたら、うどん、卵、油揚げ、かまぼこ、青ねぎ、えび天を入れたら出来上がり。

★出し汁・・・水 300cc に、だし１袋でだしをとる