

天ぷらうどん

暑い夏でもさっぱりと食べられる。

ジャンル

和食

天ぷらうどん



材料

めんつゆ小袋OR
うどん
エビ
かぼちゃ
茄子
天ぷら粉
揚げ油

作り方

- 1、エビははらわたを取り、尻尾を切り水を出す。かぼちゃはスライスにし、茄子は半分に切って切り込を入れる。
- 2、天ぷら粉を水溶きにし、食材に絡め、170度の油で揚げる。
- 3、うどんをゆで、しっかり締める。
- 4、容器にうどんと天ぷらを盛り付ける。
- 5、めんつゆの小袋を添付して出来上がり。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

めんつゆ

48111めんつゆ小袋OR