

海鮮フォー風うどん



細めでのどごしのいい「稲庭風うどん」をフォーに見立てて。



材料
1人分



調理時間
約5分

★ 材料

冷凍「稲庭風うどん」・・・1玉
あさり（砂を吐かせる）・・・5～6粒
えび・・・3尾
紫玉ねぎ（薄切り）・・・1/6個（約20g）
パクチー・・・適量
ライム（くし切り）・・・適量
【A】
酒・・・大さじ1
水・・・350cc
【B】
鶏がらスープの素・・・小さじ1.5
ナンプラー・・・小さじ1
塩・こしょう・・・少々

★ 下準備

- ・冷凍「稲庭風うどん」はレンジで加熱する。
- ・えびは背わたを取り除き、酒、塩（各少々：分量外）をもみこんでよく洗っておく。

★ 作り方

1. 鍋にあさりと【A】を入れて火にかける。
2. あさりの口が開いたら取り出し、続いてえびを殻ごと入れて約1分ゆでてから取り出す（あら熱がとれたらえびの殻をむいておくと食べやすい）。
3. アクを取り除き、紫玉ねぎと【B】を加えて味をととのえ、(2)をもどす。
4. 器にうどんを盛り付けて(3)を注ぎ、パクチーをのせる。
5. お好みでライムを絞って召し上がれ。