

◆川幅サラダうどん◆ こうのす川幅うどんアレンジレシピコンテスト最優秀レシピ



調理時間

30
min

材料(2人分)

- 川幅うどん 2枚
(枚数はお好みで増やしてOK)
- 豚肉しゃぶしゃぶ用100g
(茹でる用：水1ℓ、塩小さじ1、酒大さじ2)
- パプリカ 1/2個
- コーン(缶詰のもの) 大さじ2
- ブロッコリースプラウト 1/2パック
- リーフレタス 4枚
- 食用花 適量
- 温泉卵 2個
- ドレッシング お好みのもの

作り方

- ①パプリカは1cm角切り、リーフレタスは食べやすい大きさにちぎっておく。
- ②川幅うどんをゆでる。
(今回は2枚使用。湯で時間は乾麺の袋に記載通りの時間約8分です。)
茹で上がったら冷水で冷やし、水気をきっておく。
- ③鍋に水1ℓ、塩小さじ1を入れ、沸騰させる。沸騰したら酒大さじ2を入れ、豚肉を1枚1枚茹でる。
色が変わったらざるにあげ、しっかり水分を取ってさましておく。
- ④器に豚肉、②のうどん、①の野菜、コーン、ブロッコリースプラウト、食用花を盛り付け、仕上げに温泉卵をのせる。ドレッシングはお好みのものをかける。



Point

川幅をイメージして盛り付けます。
レタスとお花で土手をイメージして、温泉卵が4尺玉、パプリカが花火。そんな風に盛り付けるときれいに仕上がると思います。ドレッシングはお好みでいろいろなものが合います。写真はゴマドレッシング使用です。

◆うどんdeスイーツ◆ こうのす川幅うどんアレンジレシピコンテスト優秀レシピ



調理時間

20
min

材料(1人分)

- 川幅うどん 1枚
- ホイップクリーム お好みで
- こしあん お好みで
- ジャム お好みで
(写真はイチゴジャムとマロンジャム)



作り方

- ①沸騰したお湯で川幅うどんを約8分茹で冷水で洗う
- ②正方形に近い形になるように3等分に切る
- ③ホイップクリームをのせる面をペーパータオルで水分を軽く拭き取る
- ④対角線にホイップクリーム、その上にジャム等をのせる
- ⑤ホイップクリームをのせていない部分を重ね合わせる
- ⑥仕上げに5で重ね合わせた部分にホイップとジャム等で飾り付けをする

Point

ホイップクリームをのせる面の水分を拭き取る。