



広島県の郷土料理レシピ

材料（4人分）

うどん（ゆで）	・・・	4玉
大豆（乾）	・・・	40g
玉ねぎ	・・・	150g
にんじん	・・・	50g
しめじ	・・・	40g
かまぼこ	・・・	30g
油揚げ	・・・	20g
カットわかめ	・・・	2.5g
ねぎ	・・・	28g
しょうゆ	・・・	25g
塩	・・・	小さじ1/2
大豆のゆで汁	・・・	50ml
〔 かつお節	・・・	10g
水	・・・	680ml

江田島市の「大豆うどん」

作り方

- ① 大豆は一晩水につけ、やわらかく茹でる。
- ② かつお節でだしをとる。
- ③ 玉ねぎは短冊切り、にんじんはせん切り、しめじは小房に分ける。かまぼこは3mmのスライス、油揚げは4mmの短冊切り、ねぎは小口切りにする。
- ④ だしに玉ねぎとにんじんを入れて煮る。
- ⑤ ④にしめじ、かまぼこ、油揚げを加える。
- ⑥ ⑤に茹でた大豆と大豆のゆで汁を入れる。
- ⑦ 調味料で味をととのえ、最後にカットわかめを入れる。
- ⑧ うどんを茹でて、器に入れ、⑦をかけてねぎを入れる。

だしに大豆のゆで汁を加えるので、味にまろやかさがあります。

