

項目番号

学習項目

2年A組

作成者

39

つくばうどん

つくばうどん



鬼ミカ

つくばうどんの鬼ミカは、各店のオリジナルの「つくば」地産の野菜がぶんだんに使われているところだ。また、筑波山周辺の店では、「トンコンパウダー入り麺」を使うという、共通事項がある。お肉と野菜、つくねがたっぷり入っており、まるで「さんちゃん汁」のような味わい。肉や野菜のうまみがたっぷり入った、あっさり濃めの汁が人気の理由だ。

家庭用

レシピ

材料(1人分)

うどん	1玉(200g)
大根	50g
にんじん	20g
ごぼう	25g
バラ肉	50g
みつば	女子み
ごま油	大1
だし汁	15カップ
酒	大1
しょうゆ	大1
塩	小2
おしん	小0.5

① 大根とにんじんを厚さ7mmのいちょう切りにする。ごぼうはささがきして水にさらす。

② 鍋にごま油を熱し、ばら肉を炒める。色が変わったら、野菜を入れ炒める。

③ だし汁と酒を加え、野菜がやわらかくなるまで、煮込みながら煮る。

④ 味をみて調味料を加減し、うどんを加える。みつばをトッピングする。

元・片

人気店 ※食べログの評価が高、順

一. やまびこ 弁天 ★★★★★

TEL 029-819-1041

営業時間 3.49※

住所 茨城県つくば市

11:30~15:00

西大沼128-4

二. みゆき茶屋 ★★★★★

TEL 029-866-1269

3.23※

住所 茨城県つくば市筑波1

営業時間 10:00~15:00

※6月16日現在の評価。