

コーンと葱の搔き揚げうどん



▼材料（2人分）

○とうもろこし	…3本
○葱	…1/3束
○ゆでうどん	…2玉
○A：	
・卵黄	…1個分
・水	…140cc
○B：	
・だし汁	…400cc
・薄口醤油、みりん	…40cc
・塩	…適量
○薄力粉	…200cc
○揚げ油	…適量

▼作り方

- ① とうもろこしを塩茹でし包丁で実を削り、葱は小口切りにする。
- ② ①の2/3量にAを混ぜ、薄力粉を加える。
- ③ ②を揚げ油で落とし揚げする。
- ④ Bを煮立ててゆでうどんを入れ、③と①の残りをのせる。