

うどんかりんとう

<材料> 3～4人分

・ゆでうどん 1玉

・サラダ油 適量

(みつ)

・砂糖 1/3カップ

・水 少々

<作り方>

- ① うどんはほぐさずそのままの形で、低温（150～160℃）でじっくりきつね色になるまで揚げる。
（何度もひっくり返さないこと。）
- ② 鍋にみつの材料を煮立ててとろりと煮詰める。
- ③ パリパリに揚げたうどんを手で砕き、②に入れ、みつをからめて完成。

☆青のりや砕いたナッツをまぶしてもおいしいです。