



喉に詰まりにくいから、小さい子供やお年寄りでも安心！
うどんが大変身★みたらし団子



【材料】(4人前)

袋入り茹でうどん	2袋
★水	100ml
★片栗粉	大さじ1
★醤油	大さじ2
★みりん	大さじ1
★砂糖	大さじ4



①うどんは袋に入ったままの状態、指で潰したり握って、よく揉みましよう
 (うどんの形が残った状態でもOK!)



②生地を一口大にちぎり、水で濡らした手でコロコロ丸めてね



③フライパンに油を敷いて並べ、中火で焼き色が付く程度に焼くよ
 焼けたらお皿に並べてね

④小鍋に★の調味料などを入れ、弱火でよくかき混ぜながら、とろみがつくまで火にかければ、タレが完成！



⑤お団子にたっぷりタレをかけて出来上がり♪



完成～！「美味しそう、いい匂い♡」(よこジロー)