

うどんでカリカリスナック!? お好みのフレーバーで楽しもう!

# うどんが大変身★うどんdeスナック



## 【材料】(4人前)

うどん	1袋
★薄力粉	大さじ4
揚げ油	適量
※お好みのフレーバー	



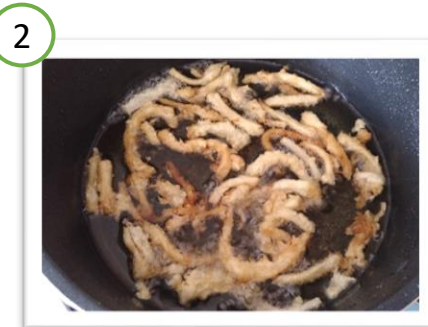
### ▶フレーバー (それぞれの材料を混ぜてください)

《うす塩》	《山椒塩》	《きな粉》	《抹茶》	《ガーリック》	《カレー》	《のり塩》
塩	山椒粉	きな粉	抹茶	ガーリックパウダー	カレー粉	青のり
	昆布茶	砂糖	砂糖or塩	塩	塩	塩

- 準備
- ・揚げ油を170℃ぐらいに温めておく
  - ・好みのフレーバーを作っておく
  - ・冷凍うどんはゆでて水気を切る、冷蔵うどんは水でほぐす



①うどんを袋に入れ、薄力粉をまぶします!



②温めておいた油でカリカリになるまで揚げます



③油をきって、フレーバーをまぶして、完成♪



お家にある調味料でも  
チャレンジしてみてくださいね~!!