

相馬市にある百尺観音売店メニューコンテストの優秀賞受賞作品の、蓮餅あんかけうどんを試作してみました😊中々イメージ通りになりませんでした、蓮根のサクサク感と🍤海老の🍷食感は抜群デス👍👍👍又リベンジしたいと思います🍷これからも少しずつ受賞作品の試作にチャレンジして参りたいと思います🍷🍷
 🍷いつの日か商品化される日を楽しみに🙏🙏🙏



百尺観音売店メニューコンテスト受賞作品
 🍷受賞作品蓮餅あんかけうどん🍷



蓮餅卵あんかけうどん😊完成👍



蓮餅は油で揚げました👍



蓮根をすりおろし、海老を軽く叩いて🍷包みました👍



海老を🍷軽く叩いて、
 水溶き片栗粉と和えました👍



卵を溶きました🍷
 そのまんまやないかい！



麺つゆと味醂、水、片栗粉を入れて沸騰したら、
 溶き卵を回し入れて、火を止め蓋をして、
 暫く待つと、トロトロ卵あんかけの完成👍



蓮根をすりおろします👍



海老を🍷した処理しておきます👍



蓮根のすりおろしに、「山形屋さんの醤油」と砂糖、
 塩片栗粉を混ぜたもので和えておく👍



udon をゆでで準備します。