

## トマたま和風うどん

トマトのレシピ



お夜食メニューにも王様トマトで  
元氣と彩りを添えましょう

## 材料（1人分）

王様トマト	1/2個
うどん	1人分
卵	1個
うどんスープの素	1人分
片栗粉	大さじ1
小ネギ	適量

## 作り方

- 1 王様トマトは大きめの角切りにします。
- 2 小鍋にお湯を沸かし、うどんスープの素を溶かし入れ、水で溶いた片栗粉を回し入れます。
- 3 再びスープが沸騰してとろみがついたら、溶きほぐしておいた卵を流し入れます。
- 4 ゆでたうどんとスープを器に盛り、王様トマトと小口切りにした小ネギをのせます。

## ワンポイント

うどんスープの素は、カツオの風味が効いた関西風がオススメです！  
トマトの水分で味が薄まるので、スープの味は少し濃いめに調整するとよいです。