



【離乳食】後期（9～11か月頃）

かきたまうどん



他のレシピは
こちらから



【材料】

ゆでうどん	60g
大根	30g
ねぎ	3g
溶き卵	1/2個
だし汁	200ml
しょうゆ	少々
〔片栗粉	小さじ1
〔水	小さじ2

【作り方】

- ① うどんは食べやすい大きさに切る。大根は皮をむき、8mm角に切る。ねぎは粗みじんにする。
- ② 鍋にだし汁、大根を入れて弱火で煮る。大根がやわらかくなったら、うどん、しょうゆを入れ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③ 溶き卵を回し入れ、最後にねぎを加えて卵に火を通す。