

カレーうどん 1人分


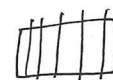

(材料) 冷凍うどん 1玉
ねぎ(太いねぎ) 1/2本
油あげ 1/4枚
豚肉(ニギツネ) 80g

(調味料)

めんつゆ(3倍にうすめるもの)

カレー粉・片刈り粉

(作り方)

- ① ねぎは 
はしから **5mm** はばに
ナメに切る
- ② 油あげは 
はしから **1cm** はばに切る
- ③  フライパン用意
- ④ 水 **300cc** 入れる
- ⑤ めんつゆ **大さじ2**
カレー粉 **大さじ1/2**) 入れる
- ⑥ 強火にかける
- ⑦ ふとうするまで待つ
- ⑧ ふとうしたら 豚肉を
全部入れる
- ⑨ **10回**かきませる
- ⑩ 火を **中火**にする

めんつゆがポイント!



カレーうどん・うまし!!

- ⑪ ふたをして **5分**煮る
- ⑫ ねぎ
油あげ) を全部入れる
- ⑬ ふたをして **3分**煮る
- ⑭ お汁のおわん用意
かたかり粉 **大さじ1**) 入れる
水 **大さじ1**
↓
よくかきませる
- ⑮ ⑬に⑭を入れてとろみをつける → **5回**かきませ 火をとめる
- ⑯ 冷凍うどんは
どんぶりに入れて
袋にかいてある 設定時間で
レンジにかける
↓
うどんの上にカレーを
かけて 出来上り!!