

カレーうどん

使用商品 麺でおいしい食卓 肉汁うどんつゆカレー味



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

カレーうどんのポイントであるだし感。「肉汁うどんつゆカレー味」を使えば、簡単にだし感のあるカレーうどんに仕上がります。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん(茹)	1玉		
豚バラ肉(薄切り)	30g		
長ねぎ	40g		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	300ml		
水溶き片栗粉 (片栗粉:水=1:2)	30g		
青ねぎ	適量		

作り方

- ①豚バラ肉は一口大、長ねぎは斜め切り、青ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に肉汁うどんつゆカレー味・水を入れ煮立たせる。
- ③②に豚バラ肉・長ねぎを入れ、火が通ったら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④器にうどんを盛り付け③を注ぎ、青ねぎを散らして出来上がり。