

鶏手羽と大根のカレー煮込み

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) 30分

料理特徴

いつもの味に変化をつけたいとき、「肉汁うどんつゆカレー味」の出番です。定番の鶏手羽大根もカレー味の変化球でいかがでしょうか。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽元	300g		
大根	1/4本		
さやいんげん	4本		
サラダ油	大さじ1/2		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	200ml		

作り方

- ①鶏手羽元は骨に沿って切り込みを入れる。大根は2cm幅のいちょう切り、さやいんげんは4cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。
- ③肉汁うどんつゆカレー味・水を加えて落とし蓋をし、大根に火が通るまで20分ほど煮込む。
- ④落とし蓋を取り煮汁が少し残る程度まで煮詰めたら、器に盛り付け出来上がり。