

# カレーうどん



## 材料 1人分

| 材料名        | 使用量   | 材料名       | 使用量 |
|------------|-------|-----------|-----|
| うどん        | 1玉    | 長ネギ(小口切り) | 適量  |
| 豚肉         | 40g   |           |     |
| 玉ねぎ        | 50g   |           |     |
| 長ネギ        | 20g   |           |     |
| サラダ油       | 適量    |           |     |
| 水          | 300ml |           |     |
| YS粉末カレースープ | 1袋    |           |     |
| <水溶き片栗粉>   |       |           |     |
| 片栗粉        | 6g    |           |     |
| 水          | 30g   |           |     |

## 料理特徴

YS粉末カレースープをベースにすれば、定番のカレーうどんも簡単に作れます。

## 作り方

- ①鍋にサラダ油を入れ熱し、食べやすい大きさに切った豚肉・玉ねぎ・長ネギを炒める。
- ②①に水を入れて沸騰したらYS粉末カレースープを入れて溶かす。
- ③②に<水溶き片栗粉>を加えてとろみをつける。
- ④丼に茹でたうどんを入れて③をかける。トッピングの長ねぎを散らして出来上がり。