



南ばんカレー を使用した

カレーうどん



■ 材料・分量（4人前）

豚肉（細切れ）	200g	※ 南ばんカレー	60g
にんじん	60g	水	120ml
長ねぎ	60g	めんつゆ	800ml
かまぼこ	8枚	（濃縮タイプの場合は伸ばしたもの）	
うどん	4玉		

※は弊社製品を使用しています

■ 作り方

- ① 豚肉を一口大に切り、にんじんは薄い半月切り、長ねぎは斜め切りにしておきます。
- ② 鍋にめんつゆを入れ、豚肉とにんじんを20分程煮込みます。
- ③ 火を止めて鍋から具を取り出し、分量を量り取っためんつゆに、あらかじめ倍量の水で溶いておいた南ばんカレーを混ぜ入れます。（注）
- ④ 具材を鍋に戻し、長ねぎとかまぼこを加えて一煮立ちさせます。
- ⑤ 丼に茹でたうどんを入れ、上から④のつゆをかけて出来上がりです。

注：南ばんカレーをそのまま熱湯に入れるとダマになりやすいため、倍量の水で良く溶いてから混ぜ入れて下さい。

使用製品



南ばんカレーを使った
手軽で簡単に作れるカレーうどんです。

具材にきのこと類を加えると
より一層美味しくいただけます。

memo



うどんはもちろんのこと、具材を変えて『そば』でも美味しく仕上がります。