

南ばんカレー を使用した

カレーうどん

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。

具材にキノコ類を加えると
より一層美味しくいただけます。



材料 4人前

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

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(注)を混ぜ入れます。
- 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易い為、倍量の水で良く溶いてから混ぜ入れて下さい。