

# カレーうどん

## 材料

・冷凍うどん	3玉	・ちくわ	40g
・油	小さじ2/3	・ねぎ	1/2本
・豚肉	60g	・だし汁	650ml
・酒	小さじ1/2	・カレー粉	小さじ1
・油揚げ	30g	・しょうゆ	大さじ1
・にんじん	小1/2本	・しお	小さじ1/2
・玉ねぎ	中1/2個	・片栗粉	小さじ1と1/2

## 作り方

- ①豚肉は細切りにし、酒をふっておく。油揚げは、熱湯をかけて油抜きし、短冊に切る。人参はいちょう切り、玉ねぎは薄切り、ちくわとねぎは、斜め切りにする。
- ②鍋に油を熱し、豚肉を炒める。次に、人参、玉ねぎを加え、さらに炒め、だし汁を加えて煮る。
- ③ある程度煮えたら、ちくわを加え、調味料を入れる。片栗粉を倍量の水で溶き、鍋に加えてとろみをつける。
- ④うどんを別鍋でゆで（電子レンジで解凍してもよい）、③に加える。長ねぎを入れたら出来上がり。