

カレーうどん

材料 (2人分)

うどん	2玉
鶏もも肉	1枚
下味用	
└塩・こしょう	少々
└カレー粉	小さじ2
└薄力粉	小さじ2
調味料	
└酒	大さじ2
└薄口しょうゆ	大さじ1
└みりん	大さじ1
└鶏がらスープの素	小さじ1
└塩	ひとつまみ
水溶き片栗粉	適量
青ねぎ	適量



作り方

1. 青ねぎは小口切り、
鶏もも肉はぶつ切りにし、ポリ袋に入れて下味用の材料を加えて振っておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、下味のついた鶏もも肉を炒める。
3. 鶏もも肉に焼き色がついたら、水500ccを注ぎ、
調味料を加えて味見をして、好みの味にととのえる。
4. 火を止め、水溶き片栗粉を加えて、再度、火にかけどろみをつける。
5. うどんは熱湯で湯がき、ざるで水切りして、器に入れる。
6. とろみのついたスープを上からかけ、青ねぎを散らす。

作業時間	20分
主な調理器具	フライパン、鍋