



クリームカレーうどん

古川 美幸

材料・分量 (4人分)

うどん	800g	出汁	400cc
玉ねぎ	中2個	水	400cc
鶏むね肉	400g	片栗粉	大さじ1
油あげ	2枚	塩	少々
生クリーム	200ml	こしょう	少々
カレールー	115g		

作り方 (時間:60分)

- ① 鶏肉は一口大に切り塩、こしょうをする。玉ねぎはくし形に切る。
油抜きした油あげを細く切る。
- ② 玉ねぎ、鶏肉を炒める。
- ③ 生クリームを入れ沸騰させ、水を入れてさらに沸騰させる。
- ④ カレールーを入れる。
- ⑤ カレーができたら出汁を入れ沸騰させ、水溶き片栗粉を入れてとろみが出るまで中火で煮る。油あげを入れる。
- ⑥ うどんをゆでて、カレールーをかけたら出来上がり。

セールスポイント

出汁を入れたところ。和風だしであっさり食べられます。