



カレーそば



材料（2人分）

そば	2人前
豚薄切り肉	120g
玉ねぎ	1/2個
わけぎ	1本
だし汁	800ml
カレー粉	小さじ4
醤油	大さじ4
みりん	大さじ2
砂糖	小さじ1
水溶き片栗粉	大さじ2

作り方

- 【1】 そばは茹でて水洗いし、ザルにあげます。
- 【2】 豚肉はひと口大に切り、玉ねぎは繊維に沿って薄切り、わけぎは斜め切りにします。
- 【3】 鍋にだし汁を入れて沸かし、玉ねぎと豚肉を加え、アクを取り除きます。
- 【4】 カレー粉、醤油、みりん、砂糖で味を調え、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- 【5】 【1】を加え、沸いてきたらわけぎを加えてさっと火を通し、器に盛ります。

ワンポイント

濃いめのだし汁をつかうと美味しくできます。

カレー粉はお好みで増やして下さい。鶏肉を使ってもよいでしょう

