



カレーうどん



材料 (2人分)

| 材料名 | 数量 |
|-----------------|-------------|
| うどん | 2玉 |
| 豚バラ肉 (スライス) | 100g |
| 玉ねぎ | 1/2個 (100g) |
| 小松菜 | 60g |
| 麵つゆ (2倍濃縮) | 100ml |
| 水 | 500ml |
| カレールウ (パウダータイプ) | 38g |
| 温泉卵または生卵 | 2個 |
| 一味唐辛子 | お好みで適宜 |

作り方

- 【1】 豚肉はひと口大、玉ねぎは薄切りにします。小松菜は茹でて水けをきり、3-4cmに切ります。
- 【2】 鍋に玉ねぎと水を入れて火にかけ、煮立ったら豚肉と麵つゆを加えて5分程、火が通るまで煮ます。
- 【3】 いったん火を止め、ルウを加えてよく溶かします。再び弱火にかけてとろみがでたら、小松菜を加えます。
- 【4】 器に茹でたうどんを入れ、【3】をかけて卵をのせます。お好みで一味唐からしをかけます。

