



# 「カレーうどん」

1人分

## 材料



A 豚肉・・・約50g  
長ねぎ・・・1/4本(斜め切り)  
または 玉ねぎ・・・1/4個(薄切り)  
しめじ・・・25g  
油揚げ・・・1/4枚(短冊切り)  
冷凍うどん  
または ゆでうどん・・・1玉

B かつおだし・・・300cc  
しょうゆ・・・大さじ1  
みりん・・・大さじ1

**鳥取カレーの素<緑>・・・25g**

片栗粉、水・・・各小さじ1

## 作り方

1. 鍋にBを入れ、煮立ったらAを入れる。
2. 沸騰したら火を止めて鳥取カレーの素<緑>を加え、弱火で混ぜながらとろみがつくまで2分くらい煮る。
3. 片栗粉を水で溶き、少しずつ加えてさらにとろみをつける。