



カレーうどん

おうちで絶品本格カレーうどん。水・だしジュレ・カレー粉があれば OK。お好みの具材で仕上げていただいても美味しいです。

材料（1人前）

万能だしジュレ 1個

水 250cc

カレー粉 小さじ1

牛こま切れ 70g

ねぎ 1本（斜め切り）

うどん 1玉

葛粉または片栗粉 適量（水で溶く）

作り方

- 1 うどんは湯がいておく。
- 2 鍋に水、ジュレ、カレー粉を入れひと煮立ちさせる。更に牛肉、ねぎを入れる。火が通ったら水で溶いた葛粉または片栗粉を入れてとろみをつける。
- 3 2に1のうどんを入れ、馴染ませ器に盛って完成。

※お好みでお醤油を足しても美味しいです。

このレシピで使った商品



万能だしジュレ