

小松菜入りクリーミーカレーうどん

なめらかな口当たりのカレーうどんで
心もからだもホカホカに温まりましょう



材料(4人分)

小松菜 1/3束
うどん玉 4玉
豚肉 80g
にんじん 1/3本
玉ねぎ 小1個
長ねぎ 1/2本
干しいたけ 1個
にんにく・しょうが 少々
だし汁 800cc
牛乳 300cc
生クリーム 100cc

調味料

砂糖 大1
塩 小2
しょうゆ 大1
酒 大1
みりん 大1
ソース 大3
カレー粉 大2
片栗粉 適宜

1・小松菜はゆで、材料はそれぞれ切っておく



2・にんにく、しょうがはみじん切りにしておく



3・豚肉を2で炒め、だし汁を入れたところに小松菜以外の1を入れ煮る



4・3がやわらかくなったら片栗粉以外の調味料で味付けをする



5・うどんを入れひと煮たちしたところに牛乳を入れて片栗粉でとろみをつける



6・仕上げに小松菜と生クリームを入れて出来上がり



ポイント

牛乳はこげやすいので、気をつけて沸かしましょう

調味料はお好みで変えるようにしましょう(カレー粉は少しずつ入れてお好みの辛さにしましょう)