

## カレー南蛮の素 使い方

### 使い方レシピ



### 【そばと合わせるレシピ】

- カレー南蛮の素 20g
- かけつゆ 400cc
- うどん 250g
- 豚バラ肉 50g
- 玉ねぎ 30g

【準備】そばつゆ 100cc を片口に移し、カレー南蛮の素 20g を入れてよく溶き合わせて下さい。(粉が残らないようにきれいに混ぜ合せてください)

- ① 常温のそばつゆ 300cc に豚バラ肉と玉ねぎを入れて火にかけます、沸騰したらアクをとり一度火を止めて下さい
- ② 【準備】で合わせたカレー粉を、水溶き片栗粉の要領で、混ぜながら汁に溶き合わせてください。火をつけて、混ぜながら、中火でとろみが出るまで煮て下さい
- ③ 温めたそばにカレーをかけて完成です。

### 溶かし方のポイント



### 【ごはんと合わせるレシピ】

- カレー南蛮の素 15g
- かけつゆ 150cc
- 白飯 200g
- 鶏肉 50g
- 長ネギ 20g

【準備】そばつゆ 50cc を片口に移し、カレー南蛮の素 15g を入れてよく溶き合わせて下さい。(粉が残らないようにきれいに混ぜ合せてください)

- ① 常温のそばつゆ 100cc に鶏肉を入れて火にかけます、沸騰したらアクをとり、長ネギを加えて一度火を止めて下さい
- ② 【準備】で合わせたカレー粉を、水溶き片栗粉の要領で、混ぜながら汁に溶き合わせてください。火をつけて、混ぜながら、中火でとろみが出るまで煮て下さい
- ③ 白飯の上にカレーをかけて完成です。

### 味を調整する方法

