

アレンジレシピ



【カレーうどんレシピ】

カレールー 35g
かつお出汁 300cc
うどん 1人分
鶏モモ肉 50g
長ねぎ 10g

- ① 出汁300cc に、鶏肉を入れて火が通るまで煮て、アク取りをして下さい。
- ② 火を止めた状態でルー35g を溶かしてください。（味噌を溶く要領）
- ③ ルーが全部溶けたら醤油小さじ1杯を加え、火をつけて混ぜながら、とろみが出るまで煮て下さい。
- ④ 茹でたうどんにカレーをかけてなじませます、最後にねぎをのせて完成です。

取り扱い方法



【冷たいカレーうどんレシピ】

カレールー 30g
かつお出汁 150cc
うどん 1人分
サラダ油 大さじ1
醤油 小さじ1
トッピング 素揚げした野菜

- ① 常温の出汁150ccにルー30g を入れて粒が残らないように溶かしてください。
- ② 全部溶けたら醤油を加えて火をつけ、混ぜながら沸騰させ、とろみが付いたら火を止して下さい。
- ③ 器にカレーを入れて、冷たいうどんをのせます。その上に野菜をちらして完成。