## つくってみませんか?

和風の香りただようカレー汁

# <カレーうどんの汁>

## 材料(4人分)

豚肉 ··· 100g

にんにく(みじん) ··· 1/4かけ(1g)

たまねぎ(6mmスライス) ··· 150g

上州ねぎ(斜め6mm) ··· 100g

なると(横に切り6mm) ··· 50g

カレー粉 ・・・ 小さじ1

油 … 小さじ1

○だし汁 · ・ 3カップ

Oさとう ・・・ 大さじ1/2

Oしょうゆ ・・・・ 大さじ3

・・・・ 大さじ1/2 Oみりん

〇カレールウ ··· 25g

片栗粉 ・・・ 大さじ2





### 作り方

- ① 油に、にんにくを入れて熱し、豚肉をいた める。
- ② たまねぎ、上州ねぎ、カレー粉の順に炒め、 ○の調味料となるとを入れて煮る
- ③ 水溶き片栗粉でとろみをつけてできあが ゆでうどんにかけていただきましょう♬



