



うどんのつゆ

色は淡く、8倍に薄めるだけで本格的な美味しいかけうどんのつゆが出来上がります。

煮物や鍋物、だし巻きたまごなど、料理の幅も広がります。

カレーうどん

【千葉県 A様よりレシピをいただきました】

【材料】

讃岐うどん小麦のちから	1袋
鶏肉	1/2枚
油揚げ	1/2枚
長ネギ	1/4本
カレーパウダー	大さじ2
うどんのつゆ	30cc

【作り方】

- ① たっぷりのお湯を沸かした中に讃岐うどん小麦のちからをパラパラと入れ、好みの固さにゆでる。
- ② ゆで上がったら鍋の湯を少し残して、新しい水をその鍋に入れ、うどんつゆを入れる。
- ③ 再び沸騰したら、鶏肉と斜めに切った長ネギ、カレーパウダーを加え、ひと煮たちしたら、刻んだ油揚げを入れて出来上がり。

【ポイント】

だしの分量はお好みで。カレーパウダーはよくある「ルウ」ではなく、「パウダー」がおいしいです。また、塩分が気になる人はうどんのつゆはカレーパウダーと同時に後から入れてもおいしい。ゆで汁がちょっととろっとして「うどんのつゆ」のだしがきいておいしいです。

