

バターチキンカレーのつけうどん



短時間でできるコクのあるカレーに
コシのある「さぬきうどん」を
つけて召し上がり。



材料
1人分



調理時間
8~10分

★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
鶏もも肉（そぎ切り）・・・4切れ（60g）
水・・・300cc
鷹の爪（半分に切って種をとる）・・・1本
カレールウ（辛口）・・・1かけ（約18g）
めんつゆ・・・小さじ1
片栗粉・・・小さじ1（同量の水で溶いておく）
バター・・・5g
ラー油・・・お好みで
【A】
オクラ（ゆでて半分に切る）・・・1本
赤パプリカ（細切り）・・・1/4個
ゆで卵・・・1/2個
チャービル・・・適量

★ 下準備

冷凍「さぬきうどん」は、レンジで加熱する。
(お好みで、冷水でしめて冷たいうどんにしても
楽しめます)

★ 作り方

1. 鍋に水を入れて沸かし、鶏肉を加える。
2. 鶏肉の色が変わったら、鷹の爪、カレールウを入れてよく混ぜる。
3. めんつゆを加えて味をととのえ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
4. (3) を器に盛り付け、バターをのせる。
5. うどんに【A】を添えて盛り付け、お好みでラー油を添える。
つけ汁につけて召し上がり。