

◆ おいしいカレー煮込うどんの作り方

1.

土鍋に 450cc のお湯を沸かし、「かつお」だし袋を入れて煮出します。



2.

そのまま5分間沸騰させ、だし袋を取り出してください。これでおいしいだし汁の出来上がりです。



3.

だし汁を沸騰させたまま麺をほぐし、粉をよくはらい落として入れます。再び煮え始めたら2~3度箸でかるくさばき、お好みで、ネギ、油あげ、鶏肉等の具材を入れます。



4.

ひと煮立ちさせた後、火を止めてフタをして2~3分蒸らします。その後、火を止めたまま「カレールウ」を入れ、すばやくかき混ぜてください。再び火をつけグツグツしてきたらご家庭のお醤油小さじ1(5cc)をまわしかけ、お好みで玉子をお入れください。



これでおいしいカレー煮込うどんの出来上がりです。じっくりとご賞味くださいませ。