



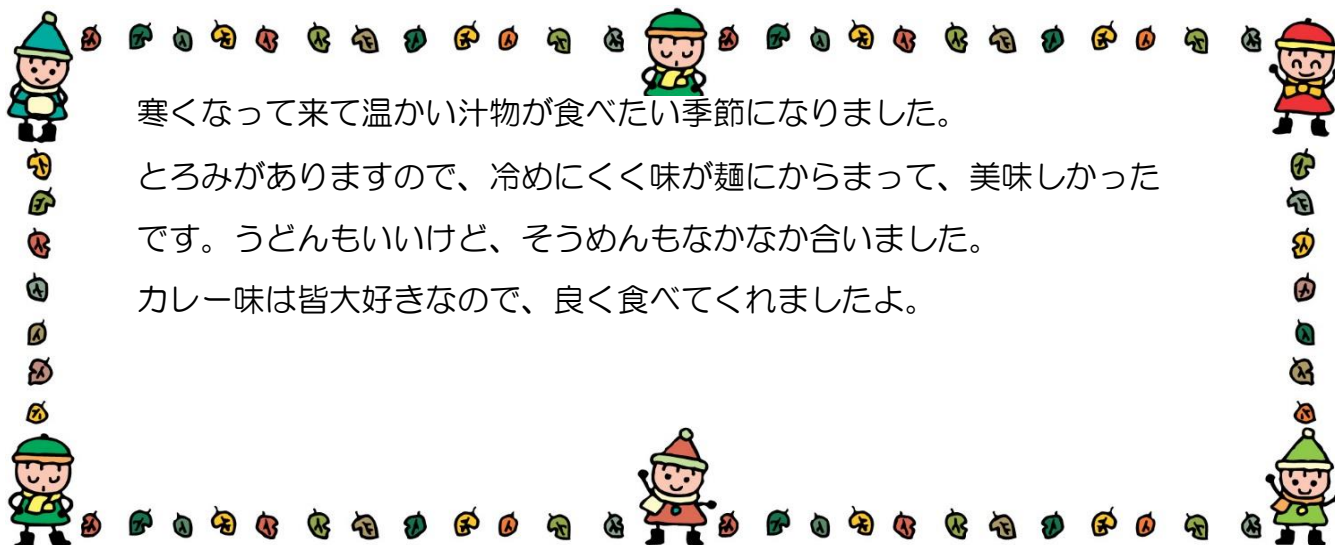
カレーにゆめん

□ 材料	約4人前
豚肉	300g
人参	半分
玉ねぎ	大1玉
長ネギ	1本
そうめん	400g
だし汁	800cc
醤油	1カップ
酒・みりん	各大さじ2
カレールウ	4個
水溶き片栗粉	適量



□ 作り方

- 【1】 玉ねぎは薄切り・薄切り豚肉は1口大・ネギは小口・人参は千切りにする。
- 【2】 鍋にだし汁・玉ねぎ・人参を入れ酒・みりんを加え火にかける。
- 【3】 沸騰したら豚肉を入れアクを取り、弱火で煮込み醤油・ルウを加える。
- 【4】 味を調べて、長ネギを加え水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 【5】 そうめんを茹でて器に盛り、熱々の【4】をかけて出来上がりです。



寒くなって来て温かい汁物が食べたい季節になりました。

とろみがありますので、冷めにくく味が麺にからまって、美味しかったです。うどんもいいけど、そうめんもなかなか合いました。

カレー味は皆大好きなので、良く食べてくれましたよ。