



カレーツナうどん

材料 約4人前

長ネギ 豚バラ	1 / 2本 150g
だし汁	1,5ℓ
醤油	200cc
みりん	90cc
酒	50cc
ツナ缶	80g
カレールー	120g
水溶き 片栗粉	適量
玉うどん	4玉



作り方

- 【1】 豚肉は一口大に、長ネギは斜め切りに、ツナはほぐしておく。
- 【2】 鍋に を入れ沸騰させ、豚肉とツナを加える。
- 【3】 カレールーを入れてよく溶かし水溶き片栗粉でとろみを付けネギを加える。
- 【4】 うどんを湯通しして器に盛りつけ、【3】を注ぐ。

