

太うどん

冬

# ボリュームたっぷりカレー鍋うどん

- 太うどんはもちりした食感でコシがあり、和風カレースープにピッタリ。
- 煮込むと表面がトロっと中はもちり美味しさが増すお鍋にピッタリのうどんです。
- 煮崩れないうどんなので、具材と一緒に煮込んで美味しくいただけます。
- ブロック肉を使って煮込むと、ボリュームたっぷりの夕食メニューになります。

## お子さまからお年寄りまでみんな大好きカレー味の鍋うどん



▼使用商品▼  
太うどん

### ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 767kcal

材料名	分量	カロリー
太うどん	466g	950
豚バラブロック肉	60g	231
水 3カップ	600ml	-
ウインナー 4~5本	100g	220
厚揚げ 1/2枚	60g	96
にんじん	30g	12
白ネギ 1/2本	40g	11
白菜 葉を2~3枚	100g	14

### ▼作り方▼

参考調理時間 20分

①	豚バラ肉・厚揚げは1口大に切る。
②	にんじんは皮をむいて薄切りにしておく。
③	ネギは1cm程度に斜め切りにし、白菜は3cm程度に切っておく。
④	ふっとうしたお湯で麺を <b>2分程</b> ゆで、湯切りした後に水で洗い、水気をきって器おく。
⑤	土鍋にカレースープと分量の水を入れてよく溶かし、野菜や肉などの具材とうどんを入れ、蓋をして肉に火が通るまで煮込んだら出来上がり。