



国際果実野菜年
2021



豊橋風カレーうどん

材料 (1人分)



材料名	数量
白飯	200g
長芋 (すりおろし)	50g
うどん	200g
豚小間	30g
玉ねぎ (薄切り)	10g
A [めんつゆ (4倍濃縮)	20g
[水	250g
カレールウ	25g
[片栗粉	2g
[水	4g
福神漬	5g
わかめ (水戻し)	10g
うずら玉子	3ヶ

作り方

- 【1】 お鍋にAを入れて火にかけ、豚小間、玉ねぎを加えます。
- 【2】 具材に火が通ったら火を止め、カレールウを加えて溶かし、再び火にかけ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- 【3】 うどんを別のお鍋で茹でます。
- 【4】 器に白飯を盛り、長芋をかけ、茹でたうどんを盛り
【2】 のカレーつゆをかけ、うずら玉子、福神漬、わかめを添えます。



豊橋カレーうどんは、
愛知県豊橋市のご当地
カレーうどんです！

