

グッドランチ賞

汁なしカレーうどん



調理時間

30分



山崎俊幸さん

〈材料〉 二人前

ゆでうどん	2袋
牛豚あいびき肉	150g
玉ねぎ	120g
人参	80g
ピーマン	1個
カレールー	2片
卵	2個

〈作り方〉

1. 卵をゆでる。
2. 玉ねぎ、人参、ピーマンをみじん切りにする。
3. 合挽き肉と玉ねぎ、人参を中火で5分程いため、水を入れ、さらに5分程いため、ルーを加える。ルーが溶けたらピーマンを加える。
4. うどんを茹で、皿に移しておき、カレーをのせ、ゆで玉子をそえる。