**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ12**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | サケブシトベビーホタテノウマミタップリ　シロカリーウドン |
| 料理名 | 鮭節とベビーホタテのうまみたっぷり！白咖哩うどん |
| 〈料理の紹介〉  コンセプトと  セールスポイントなど | 八雲産の鮭節とベビーホタテを使ってうまみたっぷりの出汁をとり、和風のカレーうどんにアレンジしました。鮭節とホタテを使用することで八雲らしさを出しました。 |
| 主な食材 | ホワイトカレールー、ゆでうどん、鮭節、乾燥ベビーホタテ |
| 材料と分量  （１人分） | ・ホワイトカレールー　･･･40g  ・ゆでうどん　　　　　･･･1玉  ・鮭節　　　　　　　　･･･10g  ・ベビーホタテ　　　　･･･10g  ・人参　　　　　　　　･･･20g  ・玉ねぎ　　　　　　　･･･30g  ・軟白ネギ　　　　　　･･･30g  ・かまぼこ　　　　　　･･･2切れ  ・めんつゆ　　　　　　･･･小さじ2  ※材料費（　約350　）円 |
| 作り方 | 〈下準備〉ベビーホタテを300㏄の水で戻しておく  ①　500㏄の水を沸騰させ、鮭節で出汁をとる。  ②　ホタテ出汁と鮭節出汁を合わせ火にかける。  ③　人参は薄めのイチョウ切り、玉ねぎは繊維に沿って5mm幅でスライスする。軟白ネギはカレーに入れる分をナナメ切り、トッピングする分を白髪ネギにする。  ④　出汁が沸いたら③のカットした野菜と戻しておいたホタテを入れる。  ⑤　ゆでうどんを茹で、湯を切っておく。  ⑥　④の具材に火が通ったらカレールーとめんつゆを加える。うどんを入れて3分くらい煮込む。  ⑦　器に盛り付け、白髪ネギ、かまぼこ、鮭節を添えて完成。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　20　）分 |