**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 |