**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ16**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | ホワイトカレーうどん |
| 料理名 | ホワイトカレーうどん |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | コンセプトは、普段仕事をしてるお母さんが帰って来てから、お手軽においしく子供にも好んで体も温まって食べられるもの。セールスポイントは、短時間で作れるカレールー、うどんめん、八雲のもも肉がそろえられた簡単に作れることです。 |
| 主な食材 | ふるやさんから買った八雲産ももスライス、野田生（幸村さん）の軟白ネギ |
| 材料と分量（１人分） | ・豚モモスライス　　　　　･･･100g　・ホワイトカレーフレーク　･･･40g・ほんだし（顆粒）　　　　･･･大さじ1　　　 ・めんつゆ　　　　　　　　･･･大さじ3　　　　　 ・玉うどん　　　　　　　　･･･1玉　　　　　 　　※材料費（　250　）円 |
| 作り方 | ①　250㏄のお湯を鍋で沸かし、豚モモをゆであくを取ります。※豚モモは一口大に切ります。②　めんつゆ大さじ3、ほんだし大さじ1、ホワイトカレーフレーク40gを入れつゆを作ります。③　鍋に玉うどんを入れひと煮立ちさせて出来上がり。トッピングに軟白ネギをちらします。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　15　）分 |