

カレー煮込みうどん（市販のルーで手軽に作れます！）



材料 (50人分)

豚肉	…	2.5	Kg
玉ねぎ	…	2	Kg
にんじん	…	1.5	Kg
油	…	1/2	カップ
だしの素	…	50	g
水	…	20	L
うどん(乾燥)	…	2.5	Kg
市販カレールー	…	500	g
醤油または麵つゆ	…	適量	

作り方

下準備

1. 鍋に湯を沸かし、その間に具の準備をする。
2. 玉ねぎ、にんじんは、3mmの薄切りにする。
3. 豚肉は、一口大に切る。

調理

1. 沸いた湯に、だしの素、豚肉、野菜類を入れる。
2. 煮立ったらアクを取り、半分に折ったうどんを入れて、うどんがやわらかくなるまで煮る。
3. カレールーを砕きながら、加えて煮込む。
4. 味をみて、醤油や麵つゆで味を調べて、出来上がり。

ひとくちメモ

- 1) 豚肉は、ロースか肩ロースが適当です。野菜は、ありあわせのものを入れてもかまいません。
- 2) カレールーは、通常のカレーの半量を目安に用いてください。カレールーがない場合は、カレー粉と麵つゆでも美味しくできます。
- 3) うどんは、乾めんのまま鍋に入れて煮込みます。この時に、カレールーやうどんは焦げ付きやすいので、かきまぜなければいけません。ただし、かきまぜすぎると、うどんが細かくちぎれてしまうので注意しましょう。