



つやま和牛 干し肉カレーうどん

材料(2人分)

干し肉 150g
玉ねぎ 1/2個
絹さや 4枚
うどん 2玉
バター 10g
カレー粉 大さじ1.5
水溶き片くり粉 大さじ1.5

A
だし 800cc
しょうゆ 大さじ3
みりん 大さじ3
ケチャップ 大さじ1
砂糖 小さじ2
こしょう 少々

作り方

- 1 玉ねぎは薄切り、絹さやは筋を取る。
- 2 干し肉は一口大に切る。
- 3 フライパンにバターをいれ中火にかけ干し肉と玉ねぎを炒める。しんなりしたらカレー粉を加え炒め香りを立たせる。
- 4 「A」を加え混ぜ合わせ沸いたらアクを取り、水溶き片くり粉でとろみをつける。
- 5 うどんをゆでる。ついでに絹さやもゆでる。
- 6 丼にうどんをいれ「4」を注ぎ、絹さやをトッピングする。

レシピで使用した津山市の返礼品はこちら!



つやま和牛の干し肉

