

## ぶたカレーうどん

### ざいりょう 材料 (2人分)



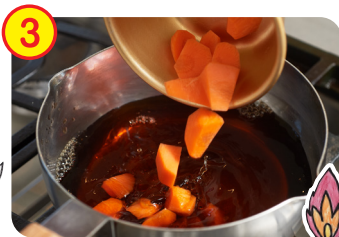
### つくりかた 作り方



① **長ねぎ**をななめうす切りにします。



② **にんじん**は皮をむいて、小さめのひとくち大の乱切りにします。



③ なべに**めんつゆ**を入れて中火にかけます。**にんじん**を入れ、ふつと煮たら2～3分煮ます。



④ **ぶた肉**を入れて、さらに2～3分煮ます。



⑤ **長ねぎ**を加えます。



⑥ **にんじん**がやわらかくなったら火を止めて、**カレーウ**を加え、お玉でまぜてときます。もう一度中火にかけて、とろみがつくまで煮ます。



⑦ **うどん**を電子レンジで袋に書いてある通り加熱し、やけどに気をつけて取り出したら、⑥のなべに入れます。

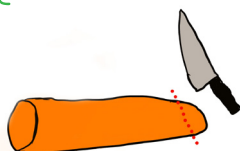


⑧ **器**に盛りつけて、できあがりです。

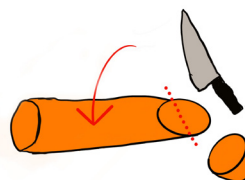
### にんじんの乱切り

皮をむき、平らな面を下にして…

① ひとくち大になるように、ななめに切る



② 手前をころんと転がして、またななめに切る



これをくり返していくよ！