

# ちくわ<sup>ちく</sup>天 カレーうどん

4~5人ぶん

- ・ ちくわ ... 2~3ほん
- ・ だしももに ... 1/2ま
- ・ ねぎ ... 2ほん
- ・ うどん ... 1人ぶん
- ・ だしのもと ... 1スプーン
- ・ しめじ ... 1/2かき
- ・ カレーうどん用 ... 1ほ
- ・ 水 ... 800cc
- ・ じゃが芋

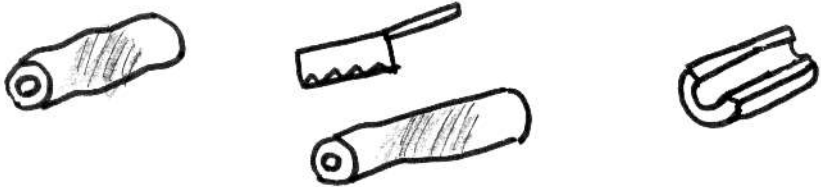
作り方:

1. だし<sup>き</sup>を煮る
2. ちくわのじゃが芋<sup>じゃが芋</sup>をつくる
3. カレー<sup>いり</sup>汁をつくる
4. うどんをゆでる

盛り付け

# 1. ざいりょうを切る

ちくわ ... 4とろぶん<sup>キ</sup>1=切る



ねぎ ... (さいとろ) は あやゆびのなごき:



あかいとろ<sup>こぐちキ</sup> 11口切り



ネギのむきかたに  
とっておく。

とりにく ... ちいさく切る



# 2. ちくわのてんぷらをつくる



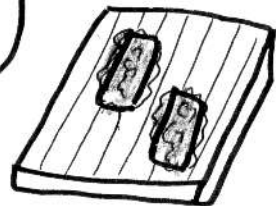
てんぷらこ<sup>とみあ</sup>  
をませる



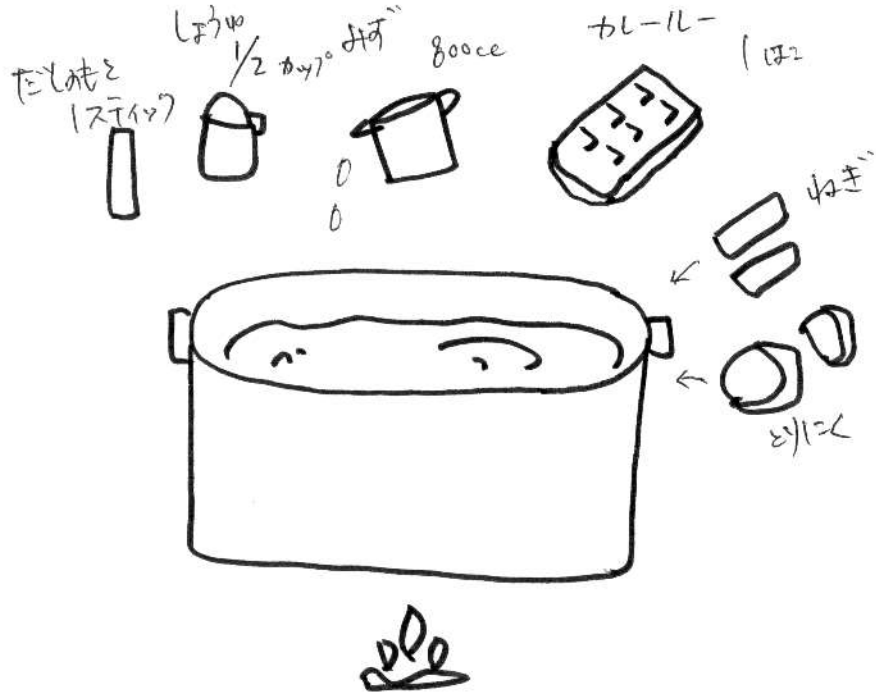
180℃であげる



ぶぶ

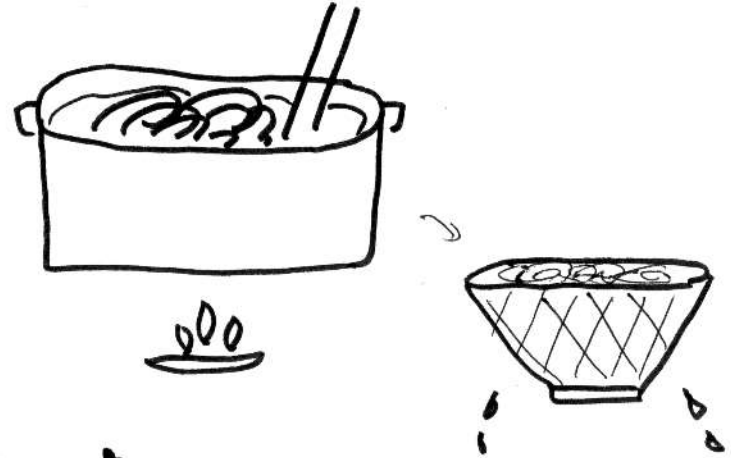


### 3. カレ-汁をつくる



じゃがいもをいれて、カレーペースト。

### 4 うどんをゆでる



### もりかけ

