

QUEEN'S RECIPE from Instagram



カレー南蛮そば!

鶏肉の旨みとカレーのコクが絶品!



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・炭火焼あご入だし
・直火焼カレー・ルー 中辛

カレー南蛮そば

材料 (2人分)

信州地粉そば …… 1袋(250g)
炭火焼あご入だし …… 小袋2パック
水 …… 600ml
鶏もも肉 …… 1枚
長ねぎ …… 1本

カレーフレーク …… 50g
水溶き片栗粉 …… 適量
青ネギ …… 適量

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 鶏もも肉は一口サイズに切り、長ねぎは太めの斜め切りにする。
- 2 鍋に水と炭火焼あご入りだしを入れて火にかける。沸々としてきたら沸騰させないように3～5分煮出してパックを取り出す。
- 3 中火にし、鶏もも肉を入れて煮る。煮えてきたらカレーフレークを加えてしっかり溶かし、長ねぎを加えて火を通す。
- 4 ③に水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
- 5 別の鍋にお湯を沸かし、そばを茹でる。茹であがったそばを器に入れて④をかけ、青ネギを散らす。