

ピリ辛！カレー南蛮そば



材料（2人分）

◆ こうしそば	1袋（200g）
◆ 鶏もも肉	200g
◆ 玉ねぎ	1個
◆ ネギ	1/2本
◆ 付属のめんつゆ	2個
◆ 水	600cc
◆ カレールー （お好きな辛さ）	2かけ
◆ 水溶き片栗粉	水：大さじ2 片栗粉：大さじ2
【トッピング】	
◆ ネギ	お好みで
◆ 一味	お好みで



My Recipe



①水とめんつゆを鍋に入れて火にかけ、沸騰したら中火にし、玉ねぎと鶏肉を入れて火を通し、ネギを入れてひと煮立ちさせる。



②具材が煮えたらカレールーを入れて溶かし、仕上げに水溶き片栗粉を入れ、ダマにならないように混ぜる。



③そばを茹で、器に麺、カレーつゆを入れ、ネギ、一味などをトッピングする。