

ピョッと
シチュー

皿うどんハウス



※写真はイメージです。

材料 (2人分)

揚げ麺… 2玉(120g)
北海道クリーミー
スープの素… 大さじ5
豚バラ肉… 50g
玉ねぎ… 1/2個(100g)
きゃべつ… 1/8個(150g)
にんじん… 1/2本(60g)

かまぼこ(赤)… 20g
牛乳… 400ml
水… 100ml
A 水… 大さじ1
片栗粉… 大さじ1/2

B 鶏ガラスープの素
(顆粒)… 小さじ1
オイスターソース
… 小さじ1
うずらの卵(水煮)… 4個
コーン… 適量
黒ごま… 適量
トマトケチャップ… 適量

作り方

- 1 豚バラ肉は一口大に切り、玉ねぎはくし切り、キャベツは色紙切りにする。にんじん、かまぼこは型抜き(写真は花型)をする。
- 2 鍋に牛乳、水を入れて火にかける。にんじん、豚バラ肉、残りの野菜、かまぼこの順に鍋に入れ、やわらかくなるまで煮込む。
- 3 いったん火を止め、北海道クリーミースープの素を入れて溶かす。もう一度火をつけ弱火にかける。
- 4 Aを混ぜ合わせ水溶き片栗粉を作り、③に入れる。とろみがついたらBを入れ、味を調える。
- 5 うずらの卵を縦半分に切り、黒ごまで目、ケチャップで頬、コーンで口をつける。
- 6 皿に揚げ麺を盛りつけ、上に④をかける。最後に⑤のうずらの卵をのせる。

※北海道クリーミースープの素はシチューミクス〈クリーム〉でも代用が可能です。

食べるのがもったいない!
皿うどんがひよこたちの“ハウス”に♪

