

料理名		ゆずの香りが効いた 猪肉カレーうどん	
チーム名		ビスマルク	
下準備時間 : 30分		調理時間 : 40分	
材料 (10人分)		作り方	
イノシシ肉 (スライス)	200 g	① かつお出汁を取る	
玉ねぎ	2 玉	② イノシシ肉を一口大の大きさに切る	
長ネギ	2 本	③ 切った肉を70～80℃のお湯でゆでる	
人参	1 本	④ ネギは緑の部分は輪切り、白い部分は斜め切り	
シイタケ	8 本	⑤ シイタケ、玉ねぎ、人参を薄切り	
うどん	10 玉	⑥ 玉ねぎを弱火で炒める	
ゆず砂糖漬け	適量	⑦ 炒めた玉ねぎに出汁を入れ、煮たさせる	
油	適量	⑧ その後、人参、シイタケ、白い部分のネギ、イノシシ肉を入れ、あくを取る。うどんは、ゆでておく	
かつお出汁	2 L	⑨ あくが取れたら、ルーと砂糖漬けゆずを入れる	
とろけるカレー	1.5 箱	⑩ うどんと合わせる	
		⑪ 最後に緑色部分のネギをちらす	
※カレールー1箱は、180 g		※ 10人分のレシピです。	