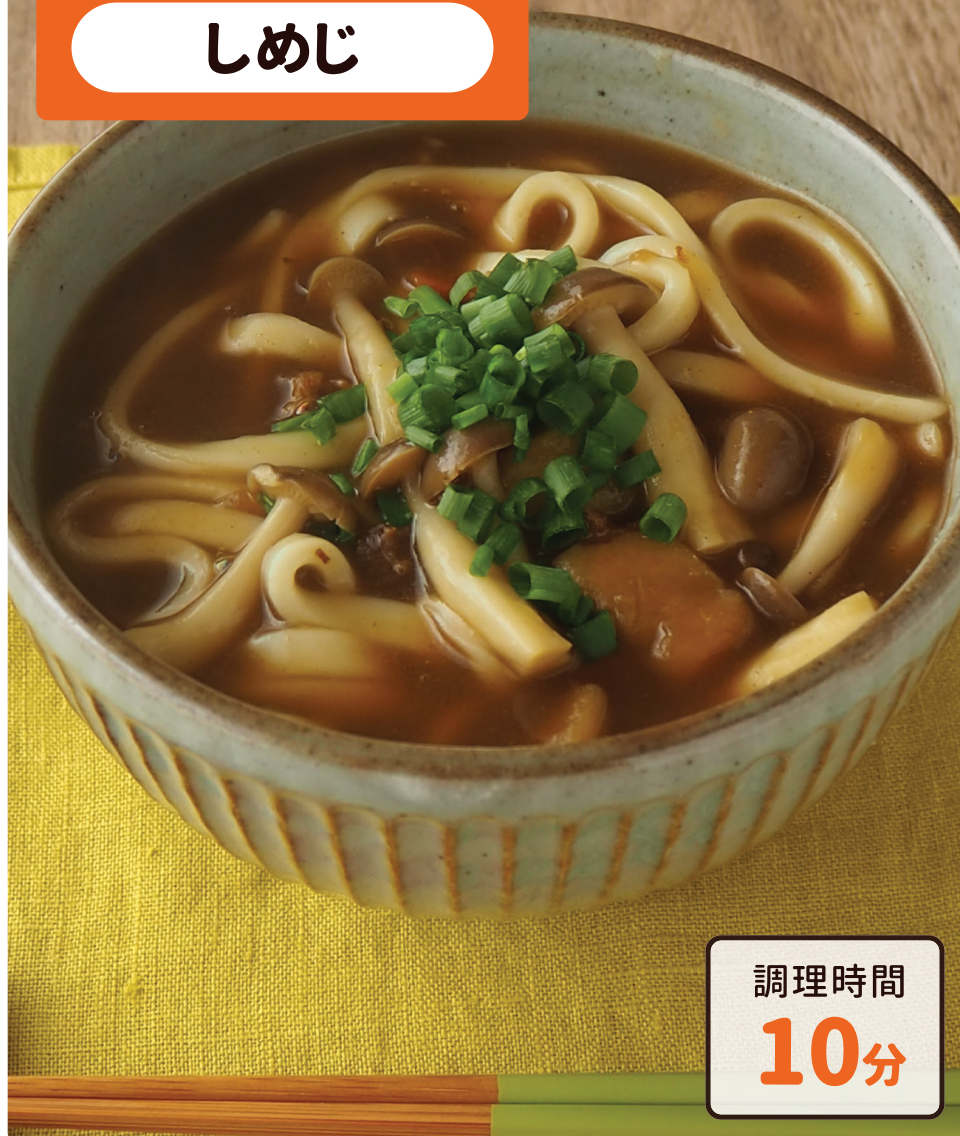


食材2つだけ!

レトルトカレー

×

しめじ



調理時間

10分

めんつゆで手軽に本格派

## きのこたっぷりカレーうどん

材料 (2人分)

レトルトカレー …………… 2人分

しめじ …………… 1/2パック

冷凍うどん …………… 2人分

小ねぎ(あれば) …………… 2本

めんつゆ(3倍濃縮) …… 80ml

○片栗粉 …………… 小さじ2

○水 …………… 大さじ1

### 1 材料を切る

しめじは石づきを切り、手でほぐす。小ねぎは小口切りにする。

### 2 煮る

鍋に水400ml(分量外)とめんつゆ、しめじを入れて中火にかけ5分煮る。カレーを加え煮立てる。混ぜ合わせた○を回し入れ、かき混ぜてとろみが付いたら火を止める。

### 3 仕上げ

冷凍うどんを耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで4分加熱し、それぞれのどんぶりに入れる。2をかけ、小ねぎをのせる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索