

# 【カレーうどん】の作り方

(500Wの場合)

- ① 豚こま切れ肉に片栗粉を小さじ2振りかけて、はしで混ぜる。



- ② 油揚げをキッチンばさみで切る。



- ③ ネギをキッチンばさみで切る。



- ④ レンジ容器に水を200cc入れる。



- ⑤ めんつゆを大さじ2入れて混ぜる。

- ⑥ 豚肉と油揚げ、ネギを入れる。

- ⑦ レンジ容器に蓋をして4分加熱する。

- ⑧ 一度取り出して、カレーフレークを大さじ2入れて混ぜる。



- ⑨ ゆでうどんを入れる。



- ⑩ さらに4分加熱する。

- ⑪ もう一度混ぜて出来上がり。

