

[カレーうどん] の作り方

(500Wの場合)

① 冷凍うどんを袋のまま皿にのせて表示通り

加熱する。

② 豚こま切れ肉に片栗粉を小さじ1振りかけて、

はしで混ぜておく。



③ 袋から麺を出してレンジ容器に入れる。



④ 水を200cc入れる。

⑤ めんつゆとカレーフレークを大さじ2入れる。

⑥ うどんの上に、豚こま切れ肉を入れる。

⑦ 油揚げをキッチンばさみで切って入れる。



⑧ ねぎをキッチンばさみで切って入れる。



⑨ レンジ容器に蓋をして3分加熱する。



⑩ 一度取り出してよく混ぜて、さらに3分加熱する。

⑪ 取り出したらよく混ぜる。