

キーマカレー焼きうどん



料理特徴

キーマカレーの素とうどんを一緒に煮絡めることで、うどんにキーマカレーの味がしっかりと染み込み美味しく仕上がります。

材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合びき肉	250g		
冷凍ストック名人キーマカレーの素	1袋		
冷凍うどん	3玉		
温泉卵	3個		
青ねぎ(小口ねぎ)	適量		

作り方

- ①『キーマカレーの素』の袋にひき肉を入れ、調味液と混ざるように揉み込み、半分に折り目をつけて冷凍する。
- ②フライパンに①を入れて蓋をして中火で7分加熱する。
- ③蓋を外し、全体を軽く混ぜて汁気が残った状態で肉に火が通ったら、解凍したうどんを加えて全体を煮絡める。
- ④器に③・温泉卵・青ねぎを盛り付け出来上がり。