

カレーつけ麺



料理特徴

YS粉末カレースープで作るつけ麺です。1袋で1人前できます。カレー風味のコクのある一味違うつけ麺をお楽しみください。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺(太麺)	1袋		
玉ねぎ	20g		
もやし	20g		
にら	10g		
半熟卵	1/2個		
チャーシュー	1枚		
YS粉末カレースープ	1袋		
水	300ml		
青ねぎ(小口切り)	適量		

作り方

- ①玉ねぎ・もやし・にらをさっと茹でる。
- ②鍋で分量の水を沸かしてYS粉末カレースープを入れてかきまぜ、火にかけ一度煮立たせとろみをだす。器に盛り、青ねぎを散らす。
- ③中華麺は茹でた後、冷水で締めて別の器に盛りつける。①・半熟卵・チャーシューをトッピングして出来上がり。