

カレーラーメン



料理特徴

粉末カレースープで作るカレーラーメンです。1袋で1人前できます。とろみのついた味わいのあるスープです。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺(茹で)	1玉		
キャベツ	25g		
玉ねぎ	30g		
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	330ml		

作り方

- ①キャベツ・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、一度煮立たせとろみをつける。
- ③丼に麺を盛り付け②を注ぎ、①・半熟卵・チャーシューをトッピングして出来上がり。