



カレー蒸しそば

カット野菜とウインナーがあればすぐできる、カレー風味の蒸しそばです。



材料（1人分）

カレールウ<中辛>	20g
ウインナー	2本
中華麺（ゆで）	1玉
カット野菜	100g
カットねぎ	適量
ウスターソース	小さじ2
水	80ml

作り方

- 【1】 ウインナーは斜めに3等分に切り、中華麺は洗ってほぐしておきます。
- 【2】 耐熱容器にカレールウ、ウスターソース、水を入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で2分加熱し、ルウをよく溶かします。
Point :大き目の耐熱容器を使うと、次の工程で混ぜやすくなります。
容器が熱くなりますのでご注意ください。
- 【3】 【2】の耐熱容器に【1】のウインナーと中華麺、カット野菜を入れ、具材にルウが絡まるように混ぜ合わせ、再びラップをかけ、電子レンジで5～6分加熱します。
※容器が熱くなりますのでご注意ください。
- 【4】 【3】の耐熱容器を取り出して混ぜ合わせ、器に盛り、カットねぎを散らします。

