



カレーやきそば

いつもの焼きそばを簡単アレンジ！



材料（2人分）

粉末カレールウ	約30g
焼きそば用麺	2玉
シーフードミックス	100g
玉ねぎ	1/2個（約100g）
ウスターソース	大さじ2（約36g）
塩コショウ	適量
サラダ油	適量

作り方

- 【1】 玉ねぎを薄切りにします。
- 【2】 熱したフライパンに油をひき、たまねぎとシーフードミックスを中火で炒め、塩こしょうで味をととのえます。
- 【3】 麺を加え、ほぐしながら炒めます。
（麺がほぐれにくい場合は大さじ1の水を加えてください。）
- 【4】 火からおろし、ウスターソースとカレールウを加えなじませます。
最後に中火でさっと炒めたら完成です。

