



## 電子レンジで☆簡単！カレーお麩ラスク



### 材料（2人分）

材料名	数量
カレールウ	約8g
麩	20g
バター	40g

### 作り方

- 【1】 耐熱ボウルにバターを入れ、500Wの電子レンジで1分半加熱し、完全に溶かします。  
（固形タイプのルウを使用する場合は細かく刻んでください）
- 【2】 【1】にカレールウを入れ軽く混ぜ、そこに麩を入れ全体になじむ様に混ぜ合わせます。
- 【3】 500Wの電子レンジで3分間加熱したら完成です。

### ワンポイント

- ※電子レンジにかける際、ラップは必要ありません。
- ※出来たてはとても熱いので、少し冷ましてからお召し上がりください。

