



国際果実野菜年

2021

〆のラーメンが美味しいカレー鍋



材料 (2~3人分)

材料名 数量

カレールウ 1~2かけ(約20~40g)

鶏がら顆粒 大さじ2 めんつゆ 大さじ3 水 360ml

お好みの具材 お好みで

中華麺 1玉

作り方

- 【1】鍋にカレールウ、鶏がら顆粒、めんつゆ、水を加えひと煮立ちさせてルウを溶かします。
 *味の濃さはお好みで調整してください。
- 【2】お好みの具材を一口大に切り、鍋に入れ入れ、火が通るまで煮込みます。
- 【3】全体に火が通ったら、完成です。
- 【4】 〆は中華麺でラーメンがおすすめです。
- 備考 7号サイズ(21 c m)の土鍋を使用しています。

