

# タンダリーチキン風 カレーうどん

EAT at HOME  
RECIPE

1. 粉末カレーうどんの素 30g と水 250cc をホイッパーでよく混ぜておき、熱したフライパンで鶏のモモ肉と大きめにカットした白ねぎを味付けしないで軽く炒めたものを 10～30 分つけておく。
2. 別鍋でうどんをゆでておき、その間にフライパンか鍋で先ほど漬け込んだ鶏とねぎをスープごとしっかり中まで火が通るまで加熱して、湯きりした麺のにかけて食べる。鶏とねぎだけでもうまい。



泉万 粉末カレーうどんの素

- 1kg ● 賞味期間：180 日
- 辛さ控えめな和風だし入りのカレー調味料。麺類に限らず、お料理にもご利用ください。

¥ 1,998

(1 パックから発送できます。)

