

## 霧しな カレーうどんの美味しいお召し上がり方

カレーうどんソースだから温めるだけで簡単に作れちゃう！



(1)カレーソースを温める



レトルトパウチの封は切らないで、袋のまま熱湯の中に入れて10分間沸騰させてください。



(2)うどんをゆでる



- 1、うどん1袋(260g)に対し3ℓのお湯を沸騰させます。
- 2、沸騰したお湯にうどんをパラパラと入れ、箸で軽くほぐしながら約8分ゆでます。  
(ゆで時間はお好みに調節してください)
- 3、ゆで上がったうどんを、ざるにとり手早く水洗いした後、再び熱湯に通して温め、丼に盛り付けます。



(3)カレーソースとうどんを合わせる。



丼に盛り付けたうどんに、温めたカレーソースをかけて出来上がり。熱いうちにお召し上がりください。  
お好みに長ネギなどを添えても美味しくいただけます。