

節香る  
チャンカレ  
うどん

J-CASTトレンド様の記事で紹介されました！

カレーのアレンジといえば

カレーうどん！

いつものカレーうどんがランクアップ♪

電子レンジで  
そのまま  
温めOK!



🍴 材料 (2人分) 🍴

チャンピオンカレー (中辛) ……180g  
うどん……………2玉  
出汁つゆ (希釈済み) ……200ml  
トマト (中) ……1/2個  
かつお節 (個包装タイプ) ……2パック  
好みの具材……………適量

※出汁つゆはストレートタイプでも◎

🍲 作り方 🍲

- 1 トマトを1cm角くらいにダイスカットする
- 2 カットしたトマトのうち半分の量とかつお節を1パック、出汁つゆとカレーを全て混ぜて沸くまで加熱
- 3 ②を加熱している間にうどんを茹でる
- 4 うどんを湯切り、器に盛りカレーをかける  
残ったトマトとかつお節を乗せたら完成!

いろんな食べ方ができる、  
おうちでチャンピオン!

