



揚げびっぴ(カレー風味)

材料(4人前)

うどん	1玉
薄力粉	大さじ2
カレー粉	適量
顆粒コンソメ	適量
サラダ油	適量

- ① お好みの長さに切っておく。
- ② 水でサッと洗い、水気を切る。
- ③ うどんに薄力粉をまぶす。
- ④ 180℃の油でカリカリになるまでしっかり揚げる。
- ⑤ カレー粉とコンソメをまぶし、完成♪
(のりしおやガーリックパウダー、お砂糖等
お好みの味付けにアレンジするのもおススメです。)