

ケンモカレーうどん 80 円

↓これをケンモナイズしたもの。

https://www.reddit.com/r/lowlevelaware/comments/1qqqvt2/%E8%87%AA%E5%AE%B6%E8%A3%BD%E3%82%AB%E3%83%AC%E3%83%BC%E3%81%86%E3%81%A9%E3%82%93_100%E5%86%86/

材料

- うどん 3 玉：118 円（1 玉 4 0 円）
- カレールー：20 円
- オクラ 2 0 円
- 水（適量）

（だし：15 円 ←不要。情報強者はだしは素材の味を隠してしまうものだと知っている。真のケンモメンは素材の味を楽しむ。）

ポイント

中国産冷凍オクラを使うこと。ケンモなりのこの国への復讐や。

作り方

1. うどん一玉を茹でる
2. カレールーを入れる
3. どんぶりに入れる
4. 中国産冷凍オクラをトッピング

これだけでアチアチカレーうどんの出来上がりよ。しかも冷凍オクラのおかげで食べやすいくらいに冷えるし。

オクラは食物繊維が豊富なうえ、中国産のものを使っているのでとてもケンモ的で民営化的なんや。わざわざ店で高い金払うことないんだよ。

