

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

## 材料

- うどん 3玉：118円（1玉40円）
- カレールー：20円
- オクラ 20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。眞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

- うどん一玉を茹でる
- カレールーを入れる
- どんぶりに入れる
- 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。

