

使い方レシピ



【カレーライスレシピ(3人分)】

- 軽便カレー粉 50g
- ビーフコンソメスープ 500cc
- 豚バラ肉 100g
- 玉ねぎ 100g
- 牛脂 20g

【準備】 常温のスープ500ccに軽便カレー50gを入れてよく溶き合わせて下さい。(粉が残らないようにきれいに混ぜ合せてください)

- ① フライパンに牛脂をひいて豚肉と玉ねぎを中火で焦げないように炒めて下さい。
- ② 火を止めて【準備】のカレーを入れて混ぜ合せて下さい。
- ③ 混ぜながら火をつけて、中火でとろみが付くまで煮込んでください。



【カレー丼レシピ】

- 軽便カレー粉 15g
- つけつゆ 100cc
- 白飯 200g
- 鶏肉 50g
- 長ネギ 20g

【準備】 水80ccに軽便カレー粉 15gを入れてよく溶き合わせて下さい。(粉が残らないようにきれいに混ぜ合せてください)

- ① 常温のつけつゆ 100 ccに鶏肉を入れて煮立て、火が通ったらアクを取り、一度火を止めて下さい。
- ② 【準備】で合わせたカレー粉を、水溶き片栗粉の要領で、混ぜながら汁に溶き合わせてください。火をつけて混ぜながら、中火でとろみが出るまで煮て下さい
- ③ 長ねぎを入れて火を付け、混ぜながらとろみが出るまで煮て下さい。