



ちょっとの工夫でごちそうメニューに大変身!!

オリジナル ビーフカレーDE アレンジレシピ

ほんのひと手間加えるだけでレトルトでもさまざまな味わいがお楽しみいただけます!!

その一例をご紹介しますので、ぜひ一度お試しください。

【レシピの分量は1人前です】

【野菜カレーの作り方】 たっぶりの野菜をプラスして栄養バランスもバッチリです。

用意する材料…イイジマオリジナルビーフカレー1袋・お好みの野菜(玉ねぎ・人参・キャベツ・ナス・ズッキーニ・かぼちゃなど)適量・ごはん・パセリ少々

- ①お好みの野菜を食べやすい大きさに切り、バターでソテーします。
- ②あらかじめカレーを温めておきます。
- ③ライスにカレーをかけて①をその上に彩りよく盛りつけます。
- ④お好みでご飯の上にパセリのみじん切りを散らして、出来上がり。



【焼きカレーの作り方】 とろーりとろけるチーズとこんがり焼いたカレーが香ばしい!!

用意する材料…イイジマオリジナルビーフカレー1袋・生卵1個・ウィンナー2〜3本・とろけるチーズ適量・お好みの野菜(ブロッコリー・人参・カリフラワー・じゃがいもなど)適量



- ①野菜を竹串が通る程度にゆで、バターをぬったグラタン皿に並べます。
- ②その上にカレーをかけて、真ん中を少しくぼませ卵を割り入れます。
- ③ウィンナーをのせ、お好みの分量のとろけるチーズをかけます。
- ④240℃のオーブンで約10分くらい焼き上げて出来上がり。

【カレーうどんの作り方】 だし汁とカレーがほどよくマッチして優しい味わいに仕上がります。

用意する材料…イイジマオリジナルビーフカレー1袋・かつおだし汁360cc・みりん45cc・濃口しょうゆ45cc・お好みの野菜(長ねぎ・白菜・きのこ類など)・お好みのうどん一玉

- ①お鍋にかつおだし汁・みりん・濃口しょうゆを入れて、ひと煮立ちさせます。
- ②①にお好みの野菜を入れ、具が少ししんなりするまで煮ます。
- ③ゆでたてのうどんに②を入れ、温めたカレーをかけて出来上がり。
(②にうどんを入れ煮込んでも、コクがでます)

