

くり抜きカレーパン



画像はイメージです。画像は旧規格KAKOMUごはん「トンカツの素」を使用しています。出来上がりの見た目が異なります。



材料（4人分）

【カレー】	
「特定原材料7品目不使用 バーモントカレー<中辛>」（ハ）	1袋
豚ひき肉	70g
玉ねぎ、にんじん、じゃがいも （各7～8mm角切り）	各70g
サラダ油	小さじ1
水	350ml
みんなの食卓「お米で作ったまあるいパン」（日）	4個
【バター液】	
「1歳からのお好み焼粉米粉」（オ）	25g
水	50ml
KAKOMUごはん「トンカツの素」（オ）	1/2袋
衣の素（大豆）（トンカツの素に内添）	
サラダ油（揚げ油）	適量
パセリ（みじん切り）	適宜



作り方

- ① <カレーを作る>
厚手の鍋にサラダ油を熱し、具材をよく炒める。
- ② 水（350ml）を入れて沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで弱火～中火で約10分煮込む。
- ③ いったん火を止め、バーモントカレーを少しずつ振り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。（*ここで完成したカレーの半量を使用する。）
- ④ ③のカレーの半量を小鍋に移し、弱火にかけてとろみがしっかりとするまで煮詰め、冷ましておく。
- ⑤ <パンを揚げる>
小さめのボウルに1歳からのお好み焼粉と水（50ml）を入れて混ぜ、バター液をつくる。
- ⑥ お米で作ったまあるいパンをバター液にくぐらせ衣の素（トンカツの素に内添）をしっかりとまぶす。
- ⑦ 揚げ油を中温（170～180℃）に熱し、⑥を入れて2～3分揚げた後、バットに取り油を切る。
- ⑧ 粗熱が取れたら上部をキッチンばさみで丸くり抜き、④のカレーを詰め、パセリを散らす。



使用商品



注）

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、
(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料7品目不使用です。
特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)」です。
(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。