

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 8 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
米パン粉	適量
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。
	<パンを揚げる>
⑤	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	お米で作ったまあいパンをバター液にくぐらせ、米パン粉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。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(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) 日本八ム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」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。