

黒毛和牛 牛すじカレー



【美味しい召し上がり方】

商品の封を切らず、袋のまま水の入った鍋に入れ、沸騰してから約15分加熱してください。

● 開封時のご注意 ●

湯煎すると袋が膨らむことがあります。

※袋が大変熱くなっておりますので十分気を付けて開封してください。

※レンジでの解凍、温めは不可です。

【黒毛和牛 牛すじカレーを使用した食べ方アレンジ】

カレーうどん

1人前

黒毛和牛 牛すじカレー	1袋
うどん	1袋
長ねぎ	1/4本
めんつゆ(3倍濃縮)	大さじ1・1/2
水	100ml

1. 長ねぎを斜め薄切りと小口切り(こちらは少量)にしておく
2. 鍋に牛すじカレー、斜め薄切りのねぎ、めんつゆ、水を入れ、混ぜながら長ねぎに火が通るまで煮こむ
3. うどんを加え、ひと煮立ちさせる
4. 器に盛り、小口切りのねぎをのせ、出来上がり

スープカレー

1人前

黒毛和牛 牛すじカレー	1袋
キャベツ	2枚
お好みの野菜	好きなだけ
コンソメスープの素(顆粒)	小さじ2~3
水	600ml
塩こしょう	お好みで

1. 鍋に牛すじカレー、水、コンソメスープの素を入れ火にかける
2. 沸騰したら切った野菜を入れ柔らかくなるまで煮込む
3. 塩こしょうで味を調節したら器へよそい、出来上がり

春巻き

2人前

黒毛和牛 牛すじカレー	1袋
春巻きの皮	適量
スライスチーズ	適量
じゃがいも	適量

1. 加熱したじゃがいもをつぶし、温めたカレーに混ぜて固さを調整し、完全に冷ます
2. 通常の春巻きの皮を横に半分に切り、スライスチーズを手前に乗せる
3. チーズの上に1を乗せ、更にチーズを重ねる
4. 春巻きの巻き終わりを水溶き片栗粉でとめる
5. やや多めの油をひいたフライパンでじっくり中火で揚げ焼きにし、キツネ色になったら出来上がり

【揚げ方のコツ】

- ① 具材は完全に冷ましてから、空気が入らないように包む
- ② 160℃前後でじっくり揚げる。油の温度が高すぎると皮が破れます。