

～「おでん」のリメイクレシピ～

おでんカレー



材料(2人分)

おでんの具材……………適量
(大根、ゆで卵、ちくわ、こんにゃく、牛すじ等)
おでんのだし汁……………100cc
カレールウ……………25g
水……………200cc
ごはん……………適量

作り方

- ① おでんの具は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋におでんのだし汁、水、①を入れて加熱する。
- ③ 煮立ってきたら火を止め、カレールウを入れて溶かし、再び加熱し、とろみをつける。
- ④ 皿にご飯をよそい、③をかける。

ひとくち×モ

- だし汁のみだと濃くなりすぎるので、水を加えて味を調節するとよい。

たるるポイント!



- カレー化はリメイクの必勝パターンとも言える基本戦術だね。
- おでんカレーはレシピサイトでも取り上げられているけど、知らない人も多いはず。外せないアイデアレシピだね。