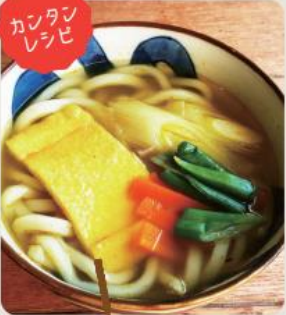


Ouchi Curry レシピ

Ouchi curry を使ったレシピです。新作レシピができればアップしていきますね。



カンタン
レシピ

おうちカレー
Ouchi Curry

時短カンタン!

カレーうどん

◆材料(4人分)

- ・うどん 3袋
- ・白出汁(市販のもの100mlに水700ml加えたもの)
- ・油揚げ、ねぎ、かまぼこなど好きな具。カット。
- ・おうちカレー大さじ1

◆作りかた

- ①白出汁を火にかけ、うどん、湯通しした油揚げ、ねぎなどを投入。
- ②煮立ったら、おうちカレーを入れる。

おうちカレーのきほん

炒めもの

具材に火が通ったところで、水に溶いたおうちカレーを投入、かきまぜ、蓋をして完成させます。

いつものカレーに
おうちカレーを入れると
味がぐっと深まります。

出汁に合います
うどんなどの器に
ティースプーン1杯

ラヂオ
キッチンより

地元民に愛される小さな食べ物屋です。ヨーロッパ家庭料理が得意。シニアソムリエ(エクセレンス)店主がセレクトするワインにも定評があります。

イラスト
井上ヤスミチ



時短カンタン!

キャベツのカレー炒め

◆材料(4人分)

- ・キャベツ 4分の1
- ・おうちカレー大さじ2
- ・水大さじ2
- ・塩・胡椒 サラダ油

◆作りかた

- ①おうちカレーを水で溶く
- ②フライパンに火にかけ油をしく。刻んだキャベツを投入。(強火)
- ③焼き色がついてきたところで1を投入、かき混ぜる。蓋をして蒸し焼き2分(弱火)
- ④塩・胡椒で味を整えて出来上がり。



ちょっと
時間をかけて

サバカレー

◆材料(4人分)

- ・塩鯖 2枚・クミンシード小さじ2分の1・にんにく1片、ローリエ 2枚・オリーブオイル大さじ2・玉ねぎ(粗

みじん切り)2個・ホールトマト120g・生姜(すりおろす)10g・ヨーグルト100g・ouchiカレー瓶半量・クミン/コリアンダーパウダーそれぞれ小さじ1/2 塩小さじ1・鷹の爪1本(手で潰す)・水200ml 香菜(トッピング)

◆作りかた

- ①グリルで塩鯖を焼き、4人分に切る。
- ②鍋にオリーブオイル、クミンシード、にんにく薄切り、ローリエを入れ火にかけ、オイルに香り移す。
- ③玉ねぎを加え炒める。しんなりしたらトマトを入れ、鍋の中で潰す。
- ④残りの材料、水を入れ15分煮て塩味を調整する。
- ⑤皿にごはんとカレーをよそい、鯖、香菜をのせる。好みで胡椒を振る。

[HP トップに戻る](#)