

## <参考資料①>

### おもてなし、パーティー料理にも◎ 「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」 を使ったアレンジレシピ

#### 『なんにでもあうカレーチーズフォンデュ』



- 材料：  
なんにでもあうカレー 1袋  
とろけるチーズ 100g
- 具材：  
じゃがいも、ブロッコリー、アスパラガス、ウインナー、ミニトマト、パケットなどお好みで
- 作り方：  
①材料は一口大に切り、湯がいて火を通しておく  
②土鍋などに「なんにでもあうカレー」を入れて温め、とろけるチーズを加えて溶かす  
③チーズがとけたら材料を串に刺してくぐらせていただく  
※チーズが固くなったらふたたび温めてください

#### 『なんにでもあうカレーのスパゲッティ』

- 材料：  
なんにでもあうカレー 1袋      スパゲッティ 90g  
トマト 1と1/2個                  ベーコン 40g  
パン粉 少々                          胡椒 少々
- 作り方：  
①ベーコンは1cm幅、トマトは一口大に切る  
②フライパンに油をひき、ベーコンを炒める。焦げ目がついたら、一口大に切ったトマトを加えて炒める。トマトが温まったら、「なんにでもあうカレー」を加えて混ぜ、全体を温める  
③茹でたパスタを加え、和える  
④ ③をお皿に盛り、パン粉と黒胡椒をふる



#### 『カレーポテトグラタン』



- 材料：  
なんにでもあうカレー 1袋  
じゃがいも 中3個(350g)  
合挽肉 250g  
とろけるチーズ 70g
- A) 牛乳 75g                          B) 玉ねぎ 中1個(170g)  
A) バター 15g                      B) 油 大さじ1と1/2  
A) 塩 小さじ1/5                    B) ケチャップ 30g  
A) 胡椒 少々                        B) 塩 小さじ1/5

- 作り方：  
①じゃがいもは1cm厚程度の半月に切り、水から柔らかく茹でる。水気を切って鍋に戻し、マッシャーでつぶす。弱火にかけながらAで調味する(バターが溶ければOK)  
②玉ねぎをみじん切りにし、サラダ油を熱したフライパンで炒める。合い挽き肉を入れ火が通ったらBで調味する。  
③耐熱容器に2を入れて平らにならし、続いて1を入れて平らにならしておく。  
④ ③に湯せんで温めた「なんにでもあうカレー」をかけ、とろけるチーズを散らす。  
⑤トースターで15から20分。焦げ目がつけばOK