



特製ドライカレー を使って Dry curry recipes



季節のいろんな
お野菜に変えても
OK!

彩りもボリュームも満点!

揚げ野菜のせドライカレー

🍴 材料 (1人前)

特製ドライカレー	1箱
ごはん	お好みの量
なす	1/2本
れんこん	2スライス
黄パプリカ	1/8個
プチトマト	1個
イタリアンパセリ	少々
フライドオニオン	少々

- ①なすは約1cm、れんこんは約6mmの輪切りにする。黄パプリカは幅約1cmに切る。プチトマトは軽く切り込みを入れておく。
- ②①のなす・れんこん・黄パプリカを180℃の油で色づくまで素揚げする。プチトマトは皮が少しはがれる程度にさっと揚げる。
- ③お皿にごはんを温めたドライカレーを盛り、②とイタリアンパセリ・フライドオニオンを添える。



お気に入りの
ランチョンマットで
カフェ気分!

トマトが驚くほど会います!

フレッシュトマトとサラダリーフのドライカレー

🍴 材料 (1人前)

特製ドライカレー	1箱
ごはん	お好みの量
トマト	1/2個
サニーレタス	30g
粉チーズ	適量
卵	1個

- ①トマトは食べやすい大きさに切る。サニーレタスは水洗い後、適度な大きさにちぎり水気を切っておく。
- ②お皿にごはんを温めたドライカレーと①を盛り、粉チーズをかけ、半熟の目玉焼きをのせる。



スパゲッティに
変えても美味しく
作れるよ!

お手軽なのに本格!

マッシュルーム入りドライカレーボロネーゼ

🍴 材料 (1人前)

特製ドライカレー	1箱
タリアテッレ	100g
ブラウンマッシュルーム	30g
ホールトマト	100g
赤ワイン (あれば)	30g
にんにく	1かけ
塩	適量
オリーブオイル	適量
粉チーズ	少々
ガラムマサラ	少々

- ①フライパンにオリーブオイルを敷き、みじん切りにしたにんにくを弱火で炒める。オリーブオイルに香りが移ったらスライスしたマッシュルームを加え炒める。特製ドライカレー・ホールトマト・赤ワインを加え沸騰させる。同時に別鍋でタリアテッレを茹でておく。
- ②茹であがったタリアテッレと塩を①に加え、よく絡ませる。
- ③お皿に盛り、粉チーズ・ガラムマサラを振りかける。