

# かき揚げカレー



## レシピのポイント

- スパイスが効いたカレーにかつおだしを合わせて、サラサラと食べやすいカレーに仕上げました。
- 薬味を合わせて食べることでやさしい味わいになるので、メのカレーとしてもおすすめです。

## 材料（4皿分）

★香りカレーソース 焙煎スパイスの印度風 3kg	600g
だし汁（かつおだし）	400g
-----	
海老のかき揚げ（冷凍）	1個/皿
揚げ油	適量
-----	
ライス	200g/皿
大葉（せん切り）	適量
みょうが（せん切り）	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

## 作り方

- ① 鍋に「香りカレーソース 焙煎スパイスの印度風」とだし汁を合わせひと煮立ちさせておく。
- ② 海老のかき揚げを色よく揚げておく。
- ③ 器にライスを盛り、カレーをまわりに注ぎ、②の海老のかき揚げをのせ大葉、みょうがをトッピングする。