

スパイス香るシーフードカレー



レシピのポイント

- フルーティーなカレーソースにシーフードの旨みをたっぷり加えて、食欲をそそる香りと濃厚なコクのあるカレーに仕上げました。
- コク深いカレーにサワークリームの酸味がポイント！ティムツペッパーの柑橘系の香りと爽やかなシビレがクセになるおいしさです。
- トッピングのサワークリームをカレーと混ぜて食べることで、味の変化が楽しめます。
- 「GABAN® ティムツペッパーホール」はネパール産サンショウです。柑橘系の香りとサンショウのシビレが特徴のスパイスです。

材料（5皿分）

★欧風カレーソース 3種のブイヨン&フルーツチャツネ 3kg	800g
にんにく（みじん切り）	5g
尾つきえび（下処理をしておく）	180g
するめいか（輪切り）	100g
ポイルほたて	150g
白ワイン	50g
オリーブ油	15g

サワークリーム	
★GABAN® ティムツペッパーホール（ミル等でひく）	適量

ライス	200g/皿
★スパイスライス サフランライス用 260g	10g/皿
イタリアンパセリ（粗みじん切り）	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 鍋にオリーブ油を熱し、にんにくを入れて香りが出るまで炒める。尾つきえび、するめいか、ポイルほたてを加えて炒める。白ワインを加え炒めながらアルコール分を飛ばす。
- ② 「欧風カレーソース 3種のブイヨン&フルーツチャツネ」を加え軽く煮込む。
- ③ ライスに「スパイスライス」を加え混ぜて、サフランライスを作る。
- ④ 皿に③のサフランライスを盛り、イタリアンパセリをかける。ソースポットに②のカレーをそそぐ。
- ⑤ 仕上げにサフランライスにサワークリームを添えて、「GABAN® ティムツペッパー」をちらす。