

背徳感たっぷりボリュームカレー



レシピのポイント

- 背徳感を感じる盛りだくさんのトッピングと、玉ねぎの旨みとコクをたっぷり感じるボリューム満点のカレーをお楽しみ下さい。
- 温泉卵の上から流れ落ちるチーズソースはカレーとも相性がよく、食欲をそそるおいしさです。
- チーズソースの粘性はお好みで調節して下さい。

材料（1皿分）

★カレー厨房 オニオンリッチカレー（中辛）	1kg	160g

ハンバーグ（冷凍）（温めておく）		1個
ポテトサラダ		30g
----- (A) -----		
鶏の唐揚げ		2個
ブロッコリー（ゆで）		2房
ミニトマト		3個
えびフライ（フライ済み）		小2本
ヒレカツ（1/2カット）		小1枚
ミックスサラダ（レタス、紫キャベツ、パプリカ黄・赤）		適量
-----【チーズソース】-----		
ミックスチーズ		15g
小麦粉		0.5g
生クリーム		30g

ライス		200g
温泉卵		1個
パセリ（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「カレー厨房 オニオンリッチカレー（中辛）」をあけて温めておく。
- ② 熱したフライパンにミックスチーズと小麦粉をまぶしたものを入れ、さらに生クリームを加え、手早く混ぜて【チーズソース】を作る。
- ③ 皿にライスを盛り、ハンバーグ、ポテトサラダをのせる。
- ④ ライスのまわりに①のカレーをかける。カレーの上に（A）をトッピングする。
- ⑤ ③のポテトサラダの上に温泉卵をのせて、②の【チーズソース】をかけてパセリをちらす。