

ドライカレー

～牛肉料理～

(約8人分)



■材料

牛ひき肉 (赤み)	800g
ポテトチップス	1袋 (大)
にんにく	3かけ
カレー粉	大さじ3～5
卵	3～5個・・・茹でて白身と黄身にわける (各々みじん切り)
塩	小さじ2～3
バターライス	アーモンドのローストを混ぜると美味しい。 (スライスアーモンド1袋)
	┌ 米 3合
	├ バター 大さじ1
	├ ビーフキューブ 1個
	└ パセリ 2枝分 (みじん切り)

※福神漬・紅生姜・プラム・レーズン・ピクルス・ラッキョウ・など適宜

■作り方

- ① ソテーパン (フライパン) にバター大さじ1を熱し、ニンニクを入れて香りが出て色づいたらひき肉を加え炒め、塩小さじ2～3・カレー粉大さじ3～5を入れ少し辛めの味付けをする
- ② 大皿にバターライス・ひき肉・ポテトチップス・ゆで卵・パセリを盛り付ける