

挽き肉たっぷり！ 温玉のせドライカレーセット



※調理例

アレルギー/小麦・乳成分・卵

材料 (3人用)

豚ひき肉（冷凍） 300 g

人参 1本

玉葱 1コ

油 大2/3

カレールウ〈甘口〉 70 g

ホットスパイス 1袋

水 300ml

トマトケチャップ 大4と1/2

ソース 大3

塩 少々

おろしにんにく お好みで

温泉卵 3コ

※赤字の材料はご自宅でご用意ください



和豚もちぶた ～約30年前突然の出会い～

生産者が持ち込んだ豚肉を社員全員が絶賛し、創業者が品質を重視して採用。生産者とヨシケイの“安全でおいしい食材を届けたい”という想いが一致。

作り方

①玉葱・人参...みじん切り

②フライパンに油を熱して①を入れてしんなりするまで炒め、豚ひき肉を加えてさらに炒め、水を加えて蓋をして中火で煮る。

③②に火が通ったら火を止め、カレールウ、
(a)、ホットスパイス(お好みで加減)を入れてよく混ぜ、再び弱火にかけて煮る。(目安として約2～3分)

④温かいご飯に③をかけ、温泉卵をのせる。