**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ１**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | フタミカレーギョウザ |
| 料理名 | 二海カレー餃子 |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | ホワイトカレーに使う牛乳の他にも和牛・チーズと八雲の食材を包んだスパイシーでまろやかな餃子です。八雲和牛のうまみがギュウッと利いています。調味料はつけないで、そのままパクッと食べられます。 |
| 主な食材 | 八雲和牛、玉ねぎ、人参、じゃがいも、八雲産牛乳、餃子の皮、八雲産チーズ |
| 材料と分量（１人分） | ・ホワイトカレーフレーク（ルー）･･･8g　　 ・餃子の皮　　　　　　 ･･･5枚・八雲和牛切り落とし　　　　　　･･･30g ・ 八雲産ペンケルティア ･･･20g・玉ねぎ　　　　　　　　　　　　･･･30g　　　　プレーンチーズ・人参　　　　　　　　　　　　　･･･12g ・サラダ油 ･･･5cc・じゃがいも　　　　　　　　　　･･･12ｇ　　・水（餃子を包む用） ･･･少々・水　　　　　　　　　　　　　　･･･30cc　　・水（餃子を焼く用） ･･･30cc・八雲産牛乳　　　　　　　　　　･･･15cc　　・バター　　　　　　　　　　　　 ･･･3g※材料費（　397　）円 |
| 作り方 | ①　八雲和牛は1㎝幅に切り、玉ねぎは薄くスライスする。人参とじゃがいもは皮を剥き、8㎜角に切る。②　厚手の鍋にバターを熱し、八雲和牛、玉ねぎ、人参を入れ、焦がさないように炒める。③　水を加え沸騰してアクが出たら取り、蓋をして中火～強火で5分煮込む。④　じゃがいもを加えて混ぜ、さらに5分煮込む。⑤　いったん火を止め、ホワイトカレーフレークを2～3回に分けて振り入れて溶かす。⑥　再び中火～強火でかき混ぜながら5分煮込み、牛乳を入れてさらに5分煮込む。⑦　⑥のホワイトカレーを大きめのバットに薄く平らに広げ、粗熱が取れたら冷凍庫で冷やす。⑧　八雲産ペンケルティアプレーンチーズを3㎜幅の細切りにする。（長さは4㎝くらい）⑨　餃子の皮の上に⑦で冷やしたホワイトカレーを乗せ、⑧のチーズも4gずつ乗せる。⑩　餃子の皮の内周りに水をつけて包む。⑪　フライパンにサラダ油をひいて餃子を並べる。⑫　水（餃子を焼く用）を入れて強火で蓋をして、水がなくなったら焼き色がつくまで焼く。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　60　）分 |