**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ7**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | サメテモオイシイ　ホワイトカレータマゴハルマキ |
| 料理名 | さめてもおいしい！！ホワイトカレーたまごはるまき |
| 〈料理の紹介〉  コンセプトと  セールスポイントなど | ホワイトカレーを身近に！簡単に！をコンセプトに作りました。家にあるものをホワイトカレーでおいしく仕上げて卵で包めば出来る手軽なレシピです。お肉でもお魚、貝類何でも合います！ |
| 主な食材 | 八雲の新鮮野菜、八雲の卵 |
| 材料と分量  （１人分） | ●春巻きの中身　　　　　　　　　　　　　　　　●皮  ・八雲のきたあかり　　　　　･･･中2個　　　　・松永さんの遊楽卵　　･･･中2個  ・八雲のピーマン　　　　　　･･･中1/2個　　 ・片栗粉　　　　　　 ･･･小さじ1  ・コーン（茹でたもの）　　　･･･1/4本　　　　 ・八雲の牛乳　　　 　･･･小さじ1  ・八雲ユーラップウィンナー　･･･2本　　　　　 ・八雲の醤油　　　　　･･･数滴  ・八雲の玉ねぎ　　　　　　　･･･中1/4玉  ・八雲のにんにく　　　　　　･･･少々　　　　　　●ディップソース  ・水　　　　　　　　　　　　･･･60㏄　　　　 ・ホワイトカレールー･･･小さじ1  ・ホワイトカレールー　　　　･･･30g　　　　 ・八雲の牛乳　　　　･･･小さじ1  ・八雲の牛乳　　　　　　　　･･･60㏄　　　　 ・マヨネーズ ･･･大さじ1くらい  ・塩こしょう　　　　　　　　･･･適量　　　　　 ・練りからし　　　　･･･適量  ・油　　　　　　　　　　　　･･･適量  ※材料費（　約200　）円 |
| 作り方 | ①　きたあかりは皮をむいてゆでる。ピーマン、玉ねぎ、ウインナーはさいの目切りにしておく。コーンは芯からそいでおく。  ②　フライパンに適量の油を入れ、にんにくみじん切りを炒める。玉ねぎを入れ炒める。茹でたきたあかりを粗く潰して入れ、ピーマンとウインナーも入れて炒める。  ③　水を加えてひと煮立ちしたら火を止めてルーを入れる。  ④　再度火にかけて牛乳を加え、塩こしょうで味を調え、バットに広げ冷ます。  ⑤　卵を溶き、牛乳で溶いた片栗粉と醤油を加え、薄焼き卵を焼く。  ⑥　薄焼き卵で具材を巻き、片栗粉（分量外）を回りにまぶして油で揚げる。  ⑦　カレールーに牛乳を入れ、レンジでチンをしてマヨネーズとからしを加え混ぜる。  ⑧　盛り付け、ディップソースを添えたら完成。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　約30　）分 |