**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 |