**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ21**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | エイトクラウドカレー |
| 料理名 | 8 cloud curry |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | 8種をフライにし、空に浮かぶ雲に見立てる。辛さに辛味大根をすりおろして入れることでパンチを加える。 |
| 主な食材 | じゃがいも、玉ねぎ、人参、（八雲牛、チーズ、卵、鶏肉、ハム、ホタテ、サケ、コンブ） |
| 材料と分量（１人分） | ・じゃがいも　　　　　　　　･･･2個・玉ねぎ　　　　　　　　　　･･･1個・人参　　　　　　　　　　　･･･1個　　　 ・八雲牛　　　　　　　　　　･･･一口サイズ・鶏肉　　　　　　　　　　　･･･一口サイズ・ハムまたはウインナー　　　･･･一口サイズ　　　　　 ・卵　　　　　　　　　　　　･･･1個・ホタテ　　　　　　　　　　･･･1個・サケ切身（餃子風にする）　･･･少量・コンブ　　　　　　　　　　･･･少量・ナチュラルチーズ※材料費（　500　）円 |
| 作り方 | ①　カレーは普通に作ります。（完成後辛味大根を加えます）②　8種のフライはそれぞれ加工したものをフライにします。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　45　）分 |