

横濱レトロカレーを使用した

ハッシュ・ド・ビーフ・トマトカレー

ヨーロッパ育ちのハーブ インドをはじめとする世界各地の香り豊かなスパイス。完熟トマトや玉ねぎをたっぷり使って甘みと酸味を効かせた、どこか懐かしい横濱の味をお召し上がり下さい。



材料 4人前

牛肉薄切り（細切れ）	100 g	※ 横濱レトロカレー甘口	100 g
玉ねぎ（薄切り）	100 g	※ カレー粉（GE）ST	5 g
マッシュルーム（スライス）	50 g	水（スープ）[最終水分量]	400 cc
※ おろし生にんにく	3 g		
		ご飯	800 g
トマトホール（缶詰）	100 g	イタリアンパセリ	適量
サラダ油	適量		

作り方

- ① にんにく、玉ねぎ、牛肉を順にサラダ油で炒めます。
- ② (1)とトマトホールを合わせて加水し、煮込みます。
- ③ 一度火を止め、分量を量り取ったスープでルウを溶き、カレー粉を加えて一煮立ちさせ、具材を戻して少し煮込みます。
- ④ 器にご飯を盛り、イタリアンパセリを添え、横に(3)のカレーソースを盛り付けて出来上がりです。