



横濱レトロカレー甘口 を使用した

ハッシュド・ビーフ・トマトカレー



■ 材料・分量（4人前）

牛薄切り肉	100g	※ 横濱レトロカレー甘口	100g
玉ねぎ	100g	※ カレー粉(GE)ST	5g
マッシュルーム（スライス）	50g	水(スープ) [最終水分量]	400ml
※ おろし生にんにく	3g		
トマトホール（缶詰）	100g	ご飯	800g
サラダ油	適量	イタリアンパセリ	適宜
		※ ローレルホール	1枚

※は弊社製品を使用しています

■ 作り方

- ① 玉ねぎを薄切りにし、トマトホールはぶつ切り、牛肉は一口大に切っておきます。
- ② 熱したフライパンに油を引き、にんにくと玉ねぎを加えて炒め、玉ねぎがあめ色に変わったら牛肉を加えて良く炒めます。
- ③ 加水して沸騰した鍋に②の具材とトマト、ローレルホールを加えて弱火で暫く煮込みます。
- ④ 一度火を止め、具材とスープに分け、分量を量り取ったスープでルウとカレー粉を溶き、良く混ぜながら一煮立ちさせます。
- ⑤ ローレルホールを取り除いた具材を鍋に戻し、再度一煮立ちさせます。
- ⑥ 皿にご飯と④のカレーソースを盛り付け、お好みでイタリアンパセリをトッピングしたら出来上がりです。

使用製品



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、玉ねぎをたっぷり使って
甘味と酸味を効かせた、どこか懐かしい
横濱の味をお召し上がり下さい。

memo



横濱レトロカレーには甘口の外、中辛タイプもございます。辛さの異なる2種類のルウを混ぜてお使いいただいても、オリジナルで美味しいカレーソースに仕上がります。