

六盛 鴨つくねカレーアレンジレシピ

※文中の『お出汁1パック』は360mlを基準にしております

◇鴨つくねカレー鍋



常温のカレー2パックにお出汁1パックを入れなじませてから火をつけ、軽く煮立ったところへお野菜を入れてお召し上がり下さい。お野菜はお好みのものでどうぞ。人参や牛蒡、セロリなどはピーラーを使うと火が通りやすく食べやすいのでおすすめです。×は、おうどんなど麺類で。

※隠し味、玉みその使い方・・・ ティースプーンに1杯程入れると、まったりとした味わいになります。入れすぎると味噌味が勝ってしまうのでご注意ください。

◇鴨ねぎカレーうどん(1人前)



常温のカレー1パックにお出汁半パックを入れなじませてから火をつけ、軽く煮立ったら温めたおうどんを入れて下さい。おねぎを適量添えていただいで出来上がり。

◇カレードリア(1人前)



温かいご飯に温めたカレー（温め方はパッケージの裏面をご覧ください）1パックをかけた上にお好みのとろけるチーズをのせ、オープン トースターなどで加熱して下さい。チーズがとけたらお召し上がり下さい。
※写真は素揚げにした蓮根とたまねぎを添えています。

◇アボカド



アボカドを半分に切って種を取り除き、オーブントースターなどで焼いて下さい。温めたカレーを（温め方はパッケージの裏面をご覧ください）お好みの量かけてどうぞ。写真は少しバーナーで炙りましたのでここまで焦げ目がなくても大丈夫です。

