



ホットサンドメーカーを使って 簡単♪カリカリチーズカレー～スープを添えて～

【用意する食材】

・アマノフーズ 畑のカレー ・尾西食品 エビピラフ ・スライスチーズ2枚 ・ウィンナー3本 ・カットサラダ

- ▶ お湯を沸かし、ウィンナー2本をボイル
- ▶ エビピラフの袋を開け乾燥剤などを取り出し、ボイルしたウィンナー（輪切り）・畑のカレー・お湯を160ml入れかき回す（畑のカレーは細かくする）
- ▶ 15分後、出来上がったカレーエビピラフをホットサンドメーカーに半分入れ焼く
- ▶ カレーエビピラフが両面がカリカリになったら、カレーエビピラフ・カット野菜をお皿に盛り付けしチーズをのせて完成！
- ▶ エビピラフに入っている調味粉末は150mlのお湯にパウダーを半分入れ、輪切りしたウィンナー・カット野菜を少し入れひと煮立ちしたら出来上がり！

【トッピングで味変するなら】

ガラムマサラ・シナモン・motteco（甘いスパイス）胡椒を追加するとよりスパイシーに！

