

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑳ カレーアヒージョ



【 材料 】(2人前)

◇エビ	… 10尾	■オリーブオイル	… 大さじ3
◇サーモン	… 6切	■ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ2
◇玉ねぎ	… 1/2個	■塩コショウ	… 適量
◇ブロッコリー	… 適量		
◇マッシュルーム	… 適量		
◇にんにく	… 2片		
◎フランスパン	… 1/2本		

【 作り方 】

- (1) エビは皮をむき背ワタを取る。サーモンは一口サイズにスライスカット。玉ねぎ、マッシュポテト、にんにくはスライスカットする。
- (2) 小さめなフライパンに◇及び■を投入し、火にかける。
- (3) フランスパンは斜めに厚さ1cmにカットし、トースターで焦げ目がつくくらいに焼く。
- (4) 全ての具材に火が通り、グツグツしたら熱々のフランスパンに具と汁を乗せて完成。