

# 堺

国内産  
特選黒毛和牛使用

## SAKAI CURRY

Ripeness and spicy flavor  
melt together into rich bouillon

### 特選黒毛和牛カレーをもっと美味しくするレシピ

2009 秋 ～堺咖喱と秋野菜～

堺咖喱の特選黒毛和牛カレーはそのまま召し上がっていただいても美味しいのですが、季節の野菜などを合わせるともっと美味しくなります。



### 堺カレー ～秋の味覚と共に～

(材料 4人分)

\*\*\* 堺カレー \*\*\*

堺咖喱特選黒毛和牛カレー、ご飯、じゃがいも 100g、かぼちゃ 100g  
サラダ油 適量

(下準備)

- じゃがいも、かぼちゃは各 1cm ぐらいのスライスにする。
- じゃがいもは水にさらして、ざるにあげ水を切る。
- (しっかり水を切っておかないと、油がはねます)
- フライパンで油をあたためる。(180℃程度)

(作り方)

1. 揚げ油用に、サラダ油を 180℃くらいまで熱する。
2. フライパンに材料を入れ、油で揚げ、火が通ったら上げる。
3. ご飯とカレーを盛ったお皿に、揚げた野菜を彩りよく盛り付ける。  
出来上がり。

(材料 4人分)

\*\*\* きのことんにくのソテー バルサミコ風味 \*\*\*

(サイドディッシュ・4人分)

まいたけ、しいたけ、しめじ 各 1 パック、にんにく 2 片  
オリーブオイル 揚げ油用適量、塩、コショウ 適量、バルサミコ酢 30cc

(下準備)

- きのは全て石づきを取り、一口大の大きさに切る。
- にんにくはスライスしておく。

(作り方)

1. フライパンにスライスしたにんにくを入れ、オリーブオイルを入れて火にかける。(焦げないように注意して下さい)
2. 香りがたったら、きのこを入れて強火でサッと炒める。
3. 火が通ったら塩コショウを入れ、味を調える。
4. バルサミコ酢を入れ水分が飛ぶまで火にかける。