

ボリュームたっぷり♪
まるまるたまごのカレーサンド

◆材料◆

- キーマカレー
 - ◎ 玉ねぎ…1/2個
 - ◎ ひき肉…120g
 - ◎ カレーのもと…1片
 - ◎ 水…250ml
 - ◎ ツショウ…適量
- ゆでたまご…1個
- 8枚切食パン…3枚
- とろけるチーズ…適量



◆キーマカレーの材料



◆手順5:具材の重ね方



具材は
『のせすぎたかな?』
くらいが
ええんじゃよ~♪



◆作り方◆

- 1.キーマカレーを作ります。材料の玉ねぎは、みじん切りにして、レンジで2分チンすると火もとおりやすく、味がなじみやすくなります。
 - 2.フライパンに、オリーブオイルを薄くひき、玉ねぎ、ひき肉を炒めます。
 - 3.火が通ったら、お水を加えます。
 - 4.4分程煮込み、ぐつぐつしてきたら中火から弱火にしてカレールーを入れます。こげない様に、ゆっくり混ぜながら、全体的になじんだら完成です♪
※ポイントは、いつもより多少濃いめの味付けにしてください。
 - 5.ホットサンドメーカーに、具材を重ねていきます。(今回はパン3枚使っています)
1段目…パン→チーズ→カレー→チーズ→パン
2段目…チーズ→カレー→たまご→チーズ→パン
 - 6.弱火で片面4分、裏返して4分、じっくり焼いて完成です。
- ※ふちの無いホットサンドメーカーの場合は、特に具沢山にしないと焼いている途中で具材がズれてしまうので、『こんなにいいのかな?』位に挟んでくださいね♪
- ★ポイント★
今回、キーマカレーはお水でなく、野菜ジュースで作ってみました。野菜嫌いのお子様も気づかずに食べてくれる仕上がりになりました♪是非お試しください。