**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ21**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | エイトクラウドカレー |
| 料理名 | 8 cloud curry |
| 〈料理の紹介〉  コンセプトと  セールスポイントなど | 8種をフライにし、空に浮かぶ雲に見立てる。辛さに辛味大根をすりおろして入れることでパンチを加える。 |
| 主な食材 | じゃがいも、玉ねぎ、人参、（八雲牛、チーズ、卵、鶏肉、ハム、ホタテ、サケ、コンブ） |
| 材料と分量  （１人分） | ・じゃがいも　　　　　　　　･･･2個  ・玉ねぎ　　　　　　　　　　･･･1個  ・人参　　　　　　　　　　　･･･1個  ・八雲牛　　　　　　　　　　･･･一口サイズ  ・鶏肉　　　　　　　　　　　･･･一口サイズ  ・ハムまたはウインナー　　　･･･一口サイズ  ・卵　　　　　　　　　　　　･･･1個  ・ホタテ　　　　　　　　　　･･･1個  ・サケ切身（餃子風にする）　･･･少量  ・コンブ　　　　　　　　　　･･･少量  ・ナチュラルチーズ  ※材料費（　500　）円 |
| 作り方 | ①　カレーは普通に作ります。（完成後辛味大根を加えます）  ②　8種のフライはそれぞれ加工したものをフライにします。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　45　）分 |