

海老トマトカレー



料理特徴

トマトをベースとした海老入りのカレーです。いさだ醤油を配合することで、旨味を付与し風味豊かな味に仕上がります。パクチーを添えれば、ワンランクアップのより本格的な一皿になります。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
海老	200g		
トマト缶(ダイス)	800g		
玉ねぎ	200g		
にんにく	10g		
生姜	20g		
サラダ油	12g		
カレー粉	12g		
白ワイン	100g		
いさだ醤油	30g		
ご飯	1000g		
パクチー	適量		

作り方

- ①海老は殻・背ワタ・尾を取り、玉ねぎ・にんにく・生姜はみじん切りにする。
- ②鍋にサラダ油を入れて熱し、①の野菜を入れて玉ねぎがあめ色になるまで炒める。
- ③②にカレー粉を入れて粉っぽさがなくなるまで炒めて、トマト缶・白ワイン・いさだ醤油を入れる。
- ④沸騰したら海老を入れて煮込む。
- ⑤器にご飯と④を盛り付け、お好みでパクチーを乗せて出来上がり。