

# カレーの煮つけ



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
黄金カレー	2切れ		
生姜	1片		
<調味液>			
加工用濃口本かえし	40g		
砂糖	15g		
濃縮だし	30ml		
水	20ml		

## 作り方

- ①鍋に調味液を沸かす。沸騰したらカレーを入れ、落とし蓋をして中火で5分程煮る。
- ②落とし蓋を取り煮汁を回しかけ、全体に火が通ったら出来上がり。

### 加工用濃口本かえし 22kg

加工用濃口本かえしを使用したカレーの煮つけです。かえし効果でまろやかな味わいに仕上がります。