

加茂 まちなか探検



今回のテーマは… カレー

創業 昭和20年頃
住 駅前3-4
電話 0256-52-0270
営業 11時～21時
水曜日

海老フライカレー 935円



加茂のおすすめスポット

毎月初めに『青海神社』へお参りに行っています。心がとても整い、清々しい気持ちになります。

表示価格はすべて税込

市販のソースもちよこっとアレンジで本格派に大変身

簡単! わが家の濃厚ミートソース



作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、強火でひき肉を炒め、塩を少々加えて下味をつけます。この時、あまり動かさず、肉に少し焼き目をつけると香ばしく仕上がります。
2. 玉ねぎを加え、中火でさらに炒めます。ローリエを加えると臭み消しになります。
3. 玉ねぎがしんなりしたら、牛乳を加え、少し煮詰まってきたらトマト缶、ミートソース(市販)、バター、コンソメを加えます。隠し味にケチャップ(小さじ2程度)、中濃ソース、砂糖を少々。
4. 酸味が飛ぶようにふたをせず、そのまま15～20分間ほど煮詰めます。最後にめんつゆ(小さじ1)を加えて完成(煮詰める時間が長いと味が濃くなるのでお好みで調整してください)。
5. 茹でたパスタにソースをたっぷりかけて、お好みでパセリ、粉チーズ、タバスコをどうぞ。ゆで玉子を添えれば、見た目も華やかになりますよ!

材料 (たっぷり3~4人分)

- ・市販のミートソース(レトルトタイプ) 1袋(約300g)
 - ・スパゲティ 300g
 - ・合い挽き肉 400g
 - ・玉ねぎ(みじん切り) 1個分
 - ・トマト缶 1個(295g)
 - ・オリーブオイル(またはサラダ油)適宜
 - ・塩、コショウ 適宜
 - ・牛乳 . . . 100cc
 - ・コンソメ(固形) 2個
 - ・ローリエ 2枚
 - ・バター 1かけ
 - ・ケチャップ、中濃ソース、砂糖
- めんつゆ 各少々
- ・飾り用のパセリ(みじん切り)
 - ・お好みで粉チーズ、タバスコ

美味しさのヒミツ
ここがポイント!

- ・仕上げにめんつゆを少々加えると、味がしまります(お醤油でもOK)。牛乳を加えると①コクが増す②肉の臭みがとれる③栄養もバッチリ!
- ・ソースは作り立てよりも、少し時間をおいた方がおすすめ! 濃厚さが増して、旨味がアップしますよ。市販のソースもたくさん種類があるので、比べてみるのも楽しいと思います。
- ・ひき肉は合い挽きを使用しましたが、牛・豚・鶏…お好みの肉で作ってみてください。
- ・パスタを茹でる時に少量のオリーブオイルを加えると風味が良くなるだけでなく、ふきこぼれ防止にもなります。
- ・ローリエはプロの味に近づける魔法の葉っぱ! いろいろなお料理に使えますので、ぜひ、お試しください。



* レシピ提供*
 加茂商工会議所 土本好美(右)
 * 試食担当 星野百香(左)

大阪屋

カレーは玉ねぎをたっぷり使い、お子様も食べられるよう甘めに仕上げています。おすすめはビッグサイズの海老を2本乗せた、ポリューム満点の海老フライカレー。ポークカレー、ハンバーグカレー、カツカレーなど洋食屋ならではの豊富なメニューでお待ちしております。