

子供たちの夢から出来た 八幡浜ちゃんぽん



ご協力店 アゴラマルシェ

調理時間

約 20 分

※下準備には別途お時間が必要となります。

特長 カレー？ちゃんぽん(春巻入り)

ポイント



このメニューは当事業のみに企画したレシピです。

例…材料：1人分

カレー…………… 適量
鶏ガラスープ…………… 適量
豚バラ肉…………… 30g
キャベツ角切り…………… 30g
タマネギスライス…………… 適量
ニンジン…………… 少々

もやし…………… 25g
白ネギ(ななめに切る) 適量
しめじ(太い物は半分にさく) 適量
かまぼこ…………… 2切
キクラゲ(細切)…………… 少々

ご家庭で作れる代替品(スープ)

- ・鶏ガラでスープを取れないときは、ガラスープの素でも良い。
- ・カレーは具材を入れずに、水を控え少し硬めにルーを作る。春巻の皮でカレーを包み油で揚げる。

作り方

- ① 鶏ガラスープを作る。
- ② カレーを作る。
- ③ 春巻の皮でカレーを包む。
- ④ 春巻を揚げる。
- ⑤ ちゃんぽんの材料を切る。
- ⑥ ちゃんぽんの材料を炒める。
- ⑦ 丼に茹でた麺を入れる。
- ⑧ 麺にカレー春巻をのせる。
- ⑨ 春巻がかくれる様に具材を盛る。
- ⑩ スープを入れて完成。