

新玉ねぎ



みずみずしい食感や独特の甘味を味わう事ができ、生食にも向いています。



お料理ママさん

使ったのは
この商品!



※写真はイメージです。

チーズと玉ねぎだけで作るジュ〜ジュ〜つけつけチーズカレー

調理時間
約20分

1人分
222kcal

チーズと玉ねぎだけで作るジュ〜ジュ〜つけつけチーズカレー

調理時間
約20分

1人分
222kcal

【材料/4人前】

ハウス パーモントカレー〈甘口〉230g
.....1/2箱(115g)
玉ねぎ.....中1個(200g)
溶けるチーズ.....100g
サラダ油.....大さじ1
水.....550ml

【作り方】

- ①玉ねぎをみじん切りにする。
- ②厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の玉ねぎをしんなりするまでよく炒める。
- ③水を入れて、沸騰したらいったん火を止め、「ハウス パーモントカレー〈甘口〉」を割り入れて溶かし、再び弱火で約5分煮込む。
- ④溶けるチーズを加えて溶かし、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑤ホットプレートに薄くサラダ油(分量外)をぬり、好みの肉や食べやすい大きさに切った野菜を焼き、④のソースをつけながらいただく。