

締めのカレー

<材料> 4人分

全農カレールウ	1パック	大根(皮を含む)	100g
炒め玉ねぎパック	1パック	塩	2g
ミルフィーユ鍋の煮汁	700ml	そのまんま緑みかん	25cc
		砂糖	10g
湘南ポモロン	4コ	醤油	1g
キャベツ	1/4コ	七味唐辛子	少々
オリーブオイル	大さじ1		

<作り方>

- 鍋に全農カレールウ、炒め玉ねぎを入れ、ミルフィーユ鍋の煮汁を少しずつ加えて溶きのばす。火にかけて混ぜながら濃度調節をする。
- 食べやすい大きさに切ったキャベツと湘南ポモロンをオリーブオイルで焼く。
- 大根は3cm長さの短冊切りにし、塩をして水気を絞る。そのまんま緑みかんに調味料を加えて混ぜ、大根を漬けてピクルスにする。
- カレーを盛りつけ、湘南ポモロン、横須賀キャベツ、カラフルピクルスを添える。

