

キーマカレードリア

使用商品 冷凍ストック名人 キーマカレーの素



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

キーマカレーをドリアにアレンジしました。卵やチーズとの相性が良く、家族みんなで楽しめる味です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ひき肉	250g		
キーマカレーの素	1袋		
ご飯	適量		
卵			
ピザ用チーズ	適量		
刻みパセリ	適量		

作り方

●『キーマカレーの素』の袋にひき肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく。

- ①フライパンに冷凍したひき肉を入れてほぐし、全体に火を通す。
- ②グラタン皿に温かいご飯を盛り、①をかける。
- ③真ん中にくぼみをつけ、卵を割り入れ、ピザ用チーズを散らす。
- ④トースターでチーズがこんがりきつね色になるまで焼き、刻んだパセリを散らして出来上がり。