

ドえびカレー

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
カレーソース	180g	ごはん	200g
ムキエビ	2 尾	片栗粉	10g
卵	12g		
下味用たれ	4.55g		
茄子	1 切		
手作りドレッシング	14.95g		
干しえび	2g		
ライム	1/10 個	パセリ粉	

<作り方>

- ①ボウルに卵を割り下味用たれを加え混ぜ合わせ、片栗粉を少量ずつ加え衣を作る
- ②エビは汁気を切り、①にくぐらせ油で揚げる
- ③茄子はさっと素揚げし、油を切っておく
- ④鍋などに**たっぷりの油**をしき、中火で干しエビを**カリカリになるまで炒めておく**
※干しエビは、色が変わってパリパリになるまでしっかりと炒めてください
焦げやすいので火加減に注意
- ⑤ライムは洗って両端と落として 1/10 カットスライスしておく
- ⑥カレーは湯煎しておく

<盛り付け・提供方法>

- ⑦写真を参考に、ごはん→カレーをかけ、茄子を中央にのせる
- ⑧その上にえび 2 尾・手作りドレッシングをかけ
炒めた干しエビを全体にかける
- ⑨最後にライムを添え、パセリ粉をかけ提供する

