

## カレー餅



【材料】 1人分

餅…2個 レトルトカレー…1袋



### 【作り方】

- 1 高密度ポリエチレン製の袋に材料を全部入れる。
- 2 袋をねじりながら空気を抜いて上の方で縛る。
- 3 ふきんまたはお皿を敷いた鍋にたっぷりの水と2を入れ、ふたをして火にかける。沸騰したら中火にして、約15分湯せんする。
- 4 袋から出すか、結び目を切って袋のまま食器にのせて、盛り付ける。

2



3



餅が軟らかくなったら、出来上がり！  
乾いたふきんなどでもんで味をなじませるとよりおいしくなります。

### ワンポイントアドバイス

- ごはんのかわりに餅を使ったメニューです。カレーは欧風カレー、インドカレー、タイカレー…どれもできますので、ご自分が好きな味のレトルトカレーで作ってください。