

## Menu Photo

メニュー画像



## Material

材料

【1人分】

GS カレーピラフベース	6g
ご飯	200g
ひき肉(合挽き)	50g
玉ねぎ	1/4 個
ピーマン	1 個
卵	1 個

## Information

ご案内

《製品情報》

GS カレーピラフベース	300g/12 缶
--------------	-----------

WELCOME

Menu



ドライカレー  
Dry Curry

ボリューム満点!

飽きのこない

SpicyDry!



## How to make

作り方

- ◇ フライパンに油をひき、ひき肉を軽く炒め、ミジン切りした玉ネギを加え炒め、GS カレーピラフベースを半量(3g)ふって下味をつけます。
- ◇ ご飯を入れ、GS カレーピラフベースを残量(3g)ふって全体になじむ様に炒めます。
- ◇ ミジン切りしたピーマンを加え、軽く火が通ったら出来上がりです。
- ◇ 器に盛り付け、目玉焼きを添えてご提供ください。

[提供時間：10分]

## Point

ポイント

- ◆ お好みで、レーズン等を加えていただきますと、いっそうフルーティーなドライカレーになります。

