

「コリンキー」カレー

カボチャのレンピ



いつものカレーに「コリンキー」を入れて
鮮やかな色と食感を楽しもう！

材料（作りやすい量）

「コリンキー」……………適量
カレー……………適量
ご飯……………適量

作り方

- ① 「コリンキー」は皮付きのまま食べやすい大きさに切ります。
- ② いつも通りにカレーを作り、お好みのタイミングで「コリンキー」を加えます。ほかの野菜と一緒に煮込めばトロッと、ルーを溶かすときに加えればしっとり、最後の仕上げに加えればサクサク！いろいろな食感を楽しめます。

ワンポイント

「コリンキー」は少し大きめに切って存在感を楽しみましょう。