

韓国カボチャ「マッチャン」の夏カレー

カボチャのレンビ



素揚げした「マッチャン」と
季節の野菜をカレーにのせて

材料 (2人分)

韓国カボチャ「マッチャン」
..... 1/2 本 (約 300g)
夏野菜..... 適量
市販のレトルトカレー2袋 (2人分)
ご飯..... 300g (1人前 150g)

作り方

- ① カボチャは 1.5cm くらいに厚切りする。夏野菜は適当に切る。
- ② カボチャと夏野菜を素揚げにする。
- ③ お皿にご飯、温めたカレーを盛り付けて、カレーの上にカボチャと夏野菜の素揚げをトッピングする。