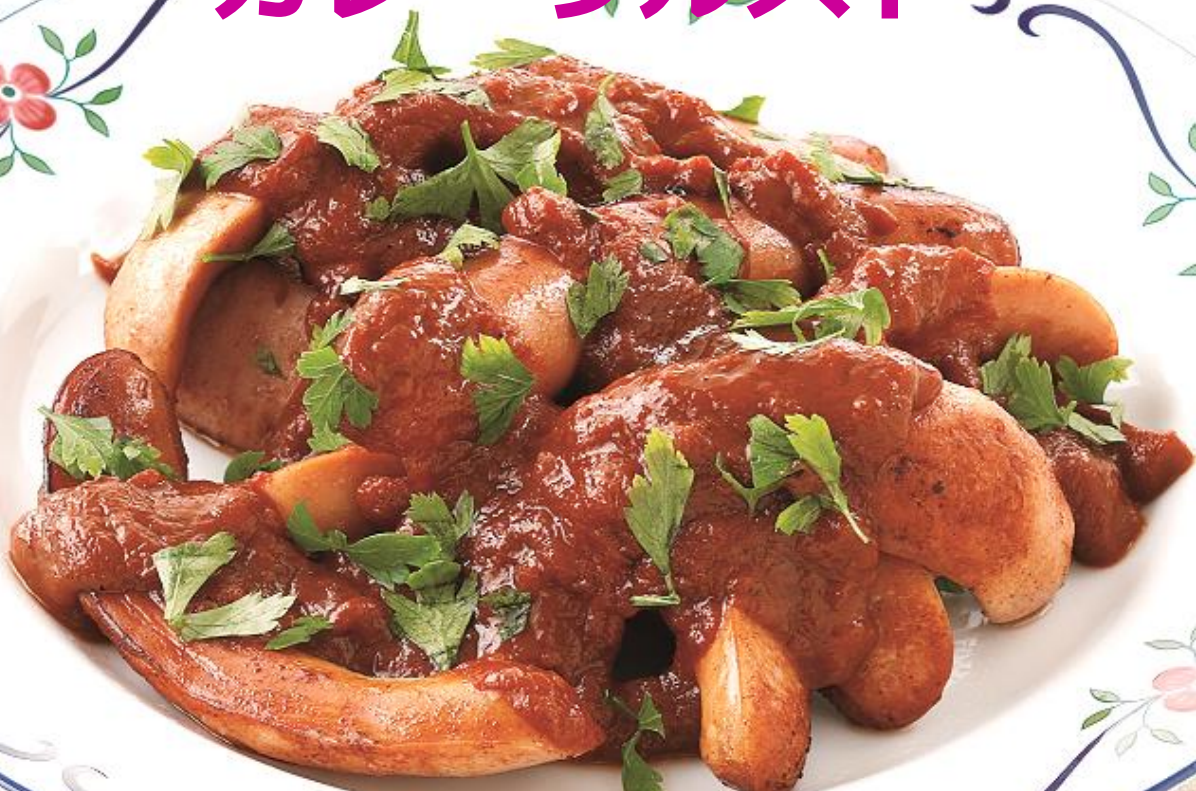


カレーヴルスト



エスニック風味のトマトソースが掛かったソーセージです。
辛くないので大人はもちろん、子供も好きな味です！

🍲 材料 (4人分)

A

- GABAN® ターメリックパウダー…6g
- GABAN® コリアンダーパウダー…3g
- GABAN® ガラムマサラ…2.5g
- GABAN® チリパウダー…1.5g

玉ねぎ…30g

GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml

B

- トマトケチャップ…125g
- トマトピューレ…20g
- バルサミコ酢…22.5ml
- はちみつ…20g
- しょうゆ…2.5ml

ソーセージ(太めのもの)…400g

GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml

イタリアンパセリ…適量

🍲 レシピ (所要時間:20分※)

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンにAを入れ、弱火で香りが出るまで炒る。
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、①を入れて炒める。
- ④ ③に②、Bを入れて煮立ったら火を止め、1時間ほどおく。
- ⑤ ソーセージをタテ半分に切る。
- ⑥ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、⑤を炒める。
- ⑦ 器に⑥を盛りつけ、④をかけ、ちぎったイタリアンパセリを散らす。

※④の味をなじませる時間は含みません。