

GABAN®

ケジャリー



インドからイギリスに伝わった料理です。スモークサーモンの色がカレーご飯に映えて、食欲をそそります！食べるときはサーモンは崩して混ぜて。

材料 (2人分)

ご飯…300g

GABAN® 純カレー…3g

GABAN® ガラムマサラ®…1g

鶏ガラスープの素…1g

白ワイン…30ml

塩…少々

GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

無塩バター…10g

スモークサーモン (スライス) …25g

ゆで卵…1個

レモン (くし型) …1個

レシピ (所要時間 : 10分)

- ① 熱したフライパンにバターを入れて溶かし、ご飯を入れて炒める。
- ② ①に純カレー、ガラムマサラ®、鶏がらスープの素を入れて炒め合わせ、白ワインを回し入れて更に炒める。
- ③ 塩・ブラックペッパー荒挽で味を調える。
- ④ 器に③を盛りつけ、スモークサーモン、輪切りにしたゆで卵を盛りつけ、レモンを添える。