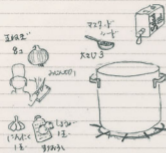


夏野菜カレー



鍋に70gオリーブオイルと22gバター
 中火にかき、10分加熱する

70g 30g 10g
 10g 30g 10g
 10g 10g 10g
 10g 10g 10g

10g 10g 10g
 10g 10g 10g

10g 10g 10g
 10g 10g 10g

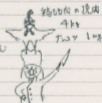
10g 10g 10g
 10g 10g 10g

10g 10g 10g
 10g 10g 10g

10g 10g 10g
 10g 10g 10g



10g 10g 10g
 10g 10g 10g



鶏胸肉の挽肉 4kg
 1kg

鶏胸肉の挽肉
 と飯屑を加えて煮る



夏野菜を加える。

ピシワース (40人分)



昆布の出汁
2000ml



昆布 3kg

良質の昆布



昆布 10g
サイズ



塩 60g



ワタシ 50ml



バター 20g

ワタシとバターを
昆布と玉ねぎを
弱火で炒める

玉ねぎを適量、7分ほど
出汁を加え、塩60gを加える



牛乳
2000ml



生クリーム
200ml

牛乳を煮かき、7分ほど
バターを加え、弱火で炒める
牛乳を煮かき、7分ほど
バターを加え、弱火で炒める



冷蔵庫で冷やす

塩は味を整える



あじを削りこ
める