

バブ-ライス (40人分)



じゃがいも



玉ねぎ 3個



にんにく 3かけ



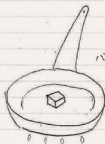
にんじん 3本



アスパラ 2本



ローズマリー 5株



バター 500g

にんにく・玉ねぎ・アスパラ

ローズマリー

にんじん



洗った白米 20合

↑
一緒に炒める



水 4.3l



大さじ 3 (45g)

塩 ※塩こぼしは 3合で 小さじ 2 (10g)
20合なら 66g



シソ 3枚



25合で 水 5500cc 塩 70g

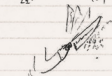
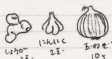
新夏野菜カレー

starter spice

シシト 10片
ローリエ 20枚
マヨナシト 大2杯
ニン 大2杯
クローブ 大2杯
レッドペッパー 1杯



スタートスパイスを上から油に
弱火でテフマリグする
※焦がさない



おひたしに
加える。

アヒに炒める

トマトとヨーグルトを加える

パウダースパイスを加えて炒める

(マヨナシトはスライスして加える)
4人分の場合は10人分はカットして
ヨーグルトに1時間浸しておく



トマトソース
2500g



ヨーグルト
1000ml



スモークチキ 4kg
一晩ペストに
漬け込む。

paste

玉ねぎ 2杯
ニンニク 1玉
ローリエ 1玉
トウモロコシ 5杯
マヨナシト 大2杯
マヨナシト 大2杯
黒シシト 大2杯
お湯 200ml
ヨーグルト 300g



夏野菜を炒める

バジル、ローリエ
を加える。

夏野菜を



ココナツバターの
を水にとく。

カレー

Saffron Rice

7ミント



大2V 2.5

サフラン



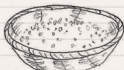
30~40g

シシト



2~3本

お米 4200gを研ぐ



1時間浸水し、炊く30分前にザルに上げておく



カリ-フ 30枚



カルダモン 30~40g



塩 45g



砂糖 30g



オリーブオイル 60g



前日に合わせておく



全部合わせて炊く



水 5040cc