

# もったいないクッキング・レシピ

## 残った料理も使い切ろう ―残り物編―

カレーを食べた次の日にひと工夫…



### <カレードリア>

材料(2人前)	作り方
・ごはん 150g ・カレー汁 100g (具は無いくらいで良い) ・とろけるチーズ 40g ・水 40cc	① ごはんを塩・こしょうで炒める。 ② カレー汁に水を入れて、あたためる。 ③ グラタン皿に①で炒めたごはんを盛り、②であたためたカレー汁をかける。 ④ ③にチーズをふりかけオーブンで焼く。

※ ごはんは温かいごはんを使ってください。



### <カレースープ>

材料(2人前)	作り方
・水 カップ2杯(400cc) ・コンソメの素 1/2 個 ・パセリ 少々	① カレーの鍋をカップ2杯の水で軽く動かし、まわりについたカレーをきれいに溶かし込む。 ② 鍋を火にかけ、コンソメを入れ、煮立たせる。 ③ 火をとめ、カップに盛り、パセリをちらす。

※ 完成したカレースープに、小分けして炒めた玉ねぎ(冷凍)を入れると、ひとあじ増しておいしくなります。