

電子レンジで  
そのまま  
温めOK!



# とろーり卵の チャンカレ ガレット

主食、おつまみにも！  
カレーと卵の間違いないタッグで  
新ジャガイモを楽しもう♪

レシピ考案者：TMK キッチンサロン 河除 真琴さん



## 🍴 材料 (2人分) 🍴

チャンピオンカレー (中辛) ……90g  
新ジャガイモ…………… 200g  
温泉卵……………1個  
とろけるチーズ……………50g  
お好みのグリーン野菜……………10g  
片栗粉…………… 5g  
オリーブオイル……………少々  
塩コショウ……………適量  
粉チーズ……………適量

## 🍳 作り方 🍳

- 1 皮をむき、水にさらさずに細切り (スライサーがオススメ) にしたジャガイモに、とろけるチーズ、塩コショウ、片栗粉を合わせる。
- 2 フライパンにオリーブオイルをひき、①を両面に焦げ目がつくまで焼く (ヘラで抑えつけながらできるだけ平たく焼く)
- 3 ②に温めたチャンピオンカレー→グリーン野菜→温泉卵の順にのせ、粉チーズをかけて完成。

いろんな食べ方ができる、  
おうちでチャンピオン!

