



「残ったカレー」が「コロッケ」に変身!

みんなが大好きなカレーですが、どうしてもお鍋に残ってしまうことがありますよね。そんなときには、ご飯とチーズと混ぜて、コロッケにすれば、メインディッシュに大変身!

材料

- 残ったカレー ● ご飯
- とろけるチーズ ● 小麦粉
- 卵 ● パン粉 ● 油

作り方

- ① カレー、ご飯、とろけるチーズを軽く混ぜる。
- ② ①を適量取り、小判型やたわら型などに形を整える。
- ③ 小麦粉をまぶし、とき卵に通し、パン粉をつける。
- ④ 油(180℃)で揚げる。

★残ったミートソースでもできます。



「残ったひき肉とらっきょう漬」が「餃子」に変身!

「ひき肉」と「らっきょう漬」って、冷蔵庫に残ってしまうこと多くないですか?この2つをチーズで仲良くつないで、餃子の皮に包めば、新食感の餃子のできあがり!

材料

- 残ったひき肉
- 残ったらっきょう漬 ● 餃子の皮
- とろけるチーズ ● 油

作り方

- ① ひき肉を軽く塩こしょうして炒め、冷ます。
- ② らっきょう漬を粗みじん切る。
- ③ ①、②を合わせる。
- ④ ③ととろけるチーズを餃子の皮で巻く。
- ⑤ ④をフライパンで焼くと焼き餃子、油で揚げると揚げ餃子。

