



2019年

you
me
食材提供

9/26 (木) ドイツの味! カリーヴルスト (福岡 由香さん)

(材料2人分)

{ ジャガイモ：約90g×2個
{ サラダ油：適量
粗挽きウィンナーソーセージ：10本
にんにく：1/2かけ
たまねぎ：50g
サラダ油：小さじ1

(調味料)

A { トマトケチャップ：大さじ4
{ ウスターソース：小さじ1
{ カレー粉：小さじ1
白ワイン(酒)：大さじ1
はちみつ：小さじ1

(仕上げ用)

カレー粉：小さじ1~2
イタリアンパセリ：適量

- ① ジャガイモはよく洗って水気を切り、芽を取り、皮付きのまま8等分のくし切りにする。にんにくとたまねぎはみじん切りにする。
- ② 揚げ鍋に①のジャガイモを入れて、しっかりかぶる位の油を冷たいまま注ぎ、火をつけて中温で10分ほど色よく揚げて、油を切っておく。
- ③ 鍋に湯を沸かし、ソーセージを茹でて、食べやすい大きさに切る。
- ④ フライパンにサラダ油と①のにんにくを入れて中火で炒め、香りが出てきたら、①のたまねぎを加えて、色がつくまで炒める。
- ⑤ ④のフライパンに、Aを加えて炒め、白ワインを入れて、アルコール分を飛ばし、はちみつを加えてソースをなじませる。
- ⑥ ⑤のフライパンに③のソーセージを加えて絡ませる。器に②のフライドポテトと⑤を盛り、仕上げのカレー粉をふりかけ、イタリアンパセリを散らす。(ピックなどを刺して本場さながらに!)

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いてあります。
またインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。