

# もちもちきのこドライカレーパン

宍村 侑己



## 材料(4人分)

じゃがいも . . . . . 250g  
小麦粉 . . . . . 180g  
片栗粉 . . . . . 100g  
砂糖 . . . . . 大さじ1  
ベーキングパウダー . . . 小さじ1  
牛乳 . . . . . 150cc  
ドライカレー . . . . . 適量

### ◆ドライカレー

エリンギ  
牛ひき肉  
玉ねぎ  
にんじん  
ピーマン  
カレー粉  
小麦粉  
バター  
塩、こしょう

お好みの量を  
みじん切り

### ◆ころも(適量)

小麦粉  
卵  
パン粉

## 作り方

- ① ドライカレーを作る。  
フライパンにバターを入れて、玉ねぎ、にんじん、牛ひき肉、エリンギ、ピーマンの順に炒める。小麦粉、カレー粉を加え、よく炒め、塩、こしょうで味を調え冷ましておく。
- ② ジャガイモの皮をむいて、やわらかくなるまでゆでる。
- ③ ジャガイモがやわらかくなったら、つぶして小麦粉、片栗粉、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳を入れてまとめる。
- ④ 生地を8等分し、ドライカレーを包む。
- ⑤ 小麦粉、卵、パン粉をつけて、170℃の油できつね色になるまで揚げる。



### ひとことメモ

生地の発酵がいないパン。  
生地でカレーを包むとき、まわりにカレーがついてしまうと生地同士がくっつかなくなるので気をつけましょう。