



# 「2日目のおでん」でカレー

上野 一八 さん 自営業

## **B** 食べ切れなかった料理のリメイク

### 材料

2日目のおでん適量

市販のカレールー適量

米油 30cc

クミンシード小さじ2

### 調理方法

- ①2日目のおでんの具材を取り出して7mm角に切る。
- ②具材を戻しカレールーを適量濃度を見ながら入れる。  
カレールーは違うメーカーのものを数種類混ぜて使うのがオススメ。
- ③小さめのフライパンに、米油とクミンシードを入れ火にかける。  
クミンシードはしっかり炒めることで香りと風味をよく出すが、焦げやすいので火加減に注意しながら炒め、カレーに加えてよく混ぜ合わせたら完成！



## 食品ロス削減ポイント

2日目の「おでん」をカレーにリメイク。  
おでんの具材からいろんな味が染み出て、いつもと違った味わいのカレーに！