

濃厚な白ワインの風味が魚介の出汁の味をいかす

# ハマグリのホワイトカレー



このメニューは「素材のちから」38号に掲載されました。

### ★ポイント

「超濃縮ワインタイプ(白)」のフレッシュで奥行きある甘さがハマグリの旨みを持ち上げている。

### ■材料 (1人分)

オリーブオイル	10cc	玉ねぎ(みじん切り)	40g	
ニンニク(みじん切り)	5g	薄力粉	10g	
生姜(みじん切り)	5g	ハマグリ出汁	50cc	
A	クミン	5g	生クリーム	100cc
	コリアンダー	5g	超濃縮ワインタイプ(白)	20cc
	カルダモン	3g	ハマグリ	3個
	ホワイトペッパー	1g		
	フェンネルシード	1g		

### ■作り方

- ①オリーブオイルにニンニクと生姜を入れ、香りが出たらAを加え、玉ねぎを加えて炒める。
- ②薄力粉を加えさらに炒める。
- ③ハマグリ出汁、生クリーム、超濃縮ワインタイプ(白)を加え煮込み、カレースープをつくる。
- ④最後にハマグリを3個入れ、口が開いたら器に盛り付ける。

※盛り付けはテイクアウト仕様

### 「超濃縮ワインタイプ(白)」



内容量: 1ℓ  
アルコール分: 1%未満