

## ちよだ牛すじオムカレー

材料・・・約4人分

牛すじ・・・・・・・・250g

じゃがいも・・・・150g

人参・・・・・・・・1/2 本分

カレールー (SB カレー)

カレー粉・・・・・・・・適量

ケチャップ・・・・・・・・適量

トンカツソース・・適量

めんつゆ・・・・・・・・適量

赤ワイン・・・・・・・・50cc

鶏卵・・・・・・・・8 個

作り方

玉ねぎ (具)・・・・・・・・200g

玉ねぎ (飴色ペイスト)・・350g

鶏ガラ・・・・・・・・650g

ミルポワ (玉ねぎ 1/2 個、人参 1/3 個

セロリ 1/3 束、にんにく 1/2 株

ローリエ 1 枚)

バター・・・・・・・・30g

ガラムマサラ・・・・適量

卸しにんにく、生姜・・各 7g



1、鶏ガラでだしをとる。

鶏ガラを掃除しオーブンかフライパンでしっかりと焼く、ミルポワも焼色をつける。胴鍋か釜に焼いた鶏ガラ、ミルポワ、水を入れ中火で4時間煮出す。

2、飴色玉ねぎを作る

玉ねぎをスライスに切り飴色になるまでじっくり炒める、飴色になったら赤ワインを入れアルコールを飛ばす。



### 3、カレー仕上げ（1）

鍋に牛すじを入れ、鶏ガラスープを注ぎ柔らかくなるまで煮込み余分な脂、灰汁を取り除く、牛すじが柔らかくなったら餛飩色玉ねぎ、カレールーを入れる。



### 4、カレー仕上げ（2）

野菜を適当な大きさに切りじゃがいもは素揚げにする。



卸しにんにく、生姜、人参、玉ねぎは炒めカレーに入れ30分ほど煮込み素揚げにしたじゃがいもを入れ、カレー粉、ガラムマサラ、ケチャップ、トンカツソース、そばつゆ、バターなど等の調味料で味を調える。





### カレー仕上げ（3）

半熟卵を作る

（卵2個に対し、生クリーム  
大さじ2杯、めんつゆ  
少々）



出来上がり。

こだわりは、前日からと  
った鶏と牛すじの合わせ出  
汁です。

また、ライスの上にオム  
レツを乗せることでカレー  
の味にハーモニーを醸し出  
し、見た目も楽しめるカレ  
ーライスです。