



キーマカレーのホットサンド



材料（4人分）

キーマカレールウ〈中辛〉	88 g
牛豚ひき肉	250 g
玉ねぎ	中2個
サラダ油	大さじ1
水	850ml
食パン（8枚切り）	8枚
バター（またはマーガリン）	20 g

作り方

- 【1】 玉ねぎをみじん切りにする。
- 【2】 大きめのフライパンまたは鍋にサラダ油を熱し牛豚ひき肉、【1】玉ねぎを火が通るまで炒める。
（目安5分）
- 【3】 水を入れて、中火～強火で加熱し沸騰したら火を止める。
- 【4】 カレールウを割り入れ溶かす。
再び火にかけて、中火で約5分かき混ぜながら加熱する。
- 【5】 パン1枚の内側にバターをぬりホットサンドメーカーにのせ【4】のカレーを適量のせる。
上からもう1枚パンをかぶせてふたをし、取手のストッパーをしっかりしめる。
- 【6】 火にかけ、弱火で約1分加熱し、裏返し、もう片面を1分弱きつね色になるまで加熱する。

