

# もっと使える! 本格カレーペースト

小麦粉・油脂類・化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用したインド風本格カレーペースト。なめらかなペースト状なので、他の食材と混ぜたり、パスタを和えたり…様々な料理に使えます。

ムソーHPでも  
ご覧いただけます。

[http://muso.co.jp/  
joho\\_10376/](http://muso.co.jp/joho_10376/)



## 本格カレー・プレート

ジューシーな旨み

### キーマカレー

挽肉の塊の両面に焼き目をつけたら、カレーペースト・有機ダイストマトを加えて煮込む。

### アボカド&トマトサラダ

ホットなカレーの漬け合わせに。「10903(ヒカリ)有機レモン唐辛子HOTソース」で和えるだけ。

マイルドな辛さ

### ほうれん草カレー

鶏肉を焼き、カレーペースト・茹でたほうれん草のペースト・ヨーグルト・有機ダイストマト・水を加えて煮込む。

リッチなコク

### バターチキンカレー

鶏肉を焼き、カレーペースト・「21831(むそう)有機ダイストマト」・水を加えて煮込み、仕上げに生クリームを入れる。

### フライパンdeナン

【材料】 A(強力粉90g、薄力粉30g、てんさい糖・サラダ油・ヨーグルト各大さじ1/2、塩小さじ1/4、「20956(陰陽洞)有機穀物で作った天然酵母」小さじ1/2)、水…60cc

【作り方】①Aをボウルで混ぜ、人肌に温めた水を加えて、一塊にこねる。②40℃で30分発酵させ、1.5倍にふくれたら2分割して成型し、油をひいたフライパンで焼く。

## スープカレー

鶏肉をオリーブオイルで炒め、全体に焼き色がついたら、カレーペースト、水、野菜ジュース、ウスターソース、醤油を加えて加熱する。仕上げにプチトマトと塩こしょうを加え、さっと温めたら、素揚げしたなす、ズッキーニ、かぼちゃをのせる。



## カレークリームパスタ

エビ、帆立、生トマトをオリーブオイルで炒め、豆乳とカレーペーストを加えて炒め合わせ、仕上げに生クリームを入れる。グラタンのソースに使ったり、フランスパンに塗って焼いても。



## カレーキャベツのホットサンド

せん切りキャベツを油を引かずに弱火で蒸し焼きにし、カレーペーストで和えて、パンに挟んでホットサンドに。お弁当のおかずにも!



10376 (ムソー)

## 果実と野菜の本格カレーペースト

180g ¥740(本体価格) ¥799(税込価格)

●原材料…りんごピューレ、ソテーオニオン、トマトピューレ、にんじん、カレー粉、砂糖、ポークエキス、チキンエキス、セロリ、チャツネ、食塩、発酵乳、ごまペースト、おろしにんにく

