



QUEEN'S SETAN  
スタッフオリジナルレシピ

## ウィンナーとコーンの カレーピラフ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
あらびきウィンナー



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
直火焼カレー・ルー



## ウィンナーとコーンの カレーピラフ

### [材料(3~4人分)]

あらびきウィンナー	1パック
米	2合
水	440ml
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
パプリカ(みじん切り)	1/2個
コーン	50g
直火焼カレー・ルー(中辛)	大さじ5
サラダ油	大さじ1

### [作り方] 調理時間:約15分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 米はといて炊飯釜に入れ水を注ぎ、30分ほど浸水させる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、ウィンナー、玉ねぎ、パプリカ、コーンを炒め、野菜がしんなりしてきたらカレールーを入れ炒めあわせる。
3. 1に2を入れ軽くまぜ、炊飯する。
4. 炊き上がったら一度まぜ、5分ほど蒸らす。  
※お好みで目玉焼きやパクチーを添えてもおいしいです。

QUEEN'S SETAN  
Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
あらびきウィンナー  
国産豚肉使用。  
肉の旨味と食感が楽しめる  
あらびきウィンナーです。

QUEEN'S SETAN  
Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
直火焼カレー・ルー  
国産のりんごビュレ、小麦粉、  
おろしにんにくを使用し、じっくり  
丁寧に焼き上げたカレールー。

発行:クイーンズ伊勢丹