

今日のメニューはなんだろうなクロスワードパズル

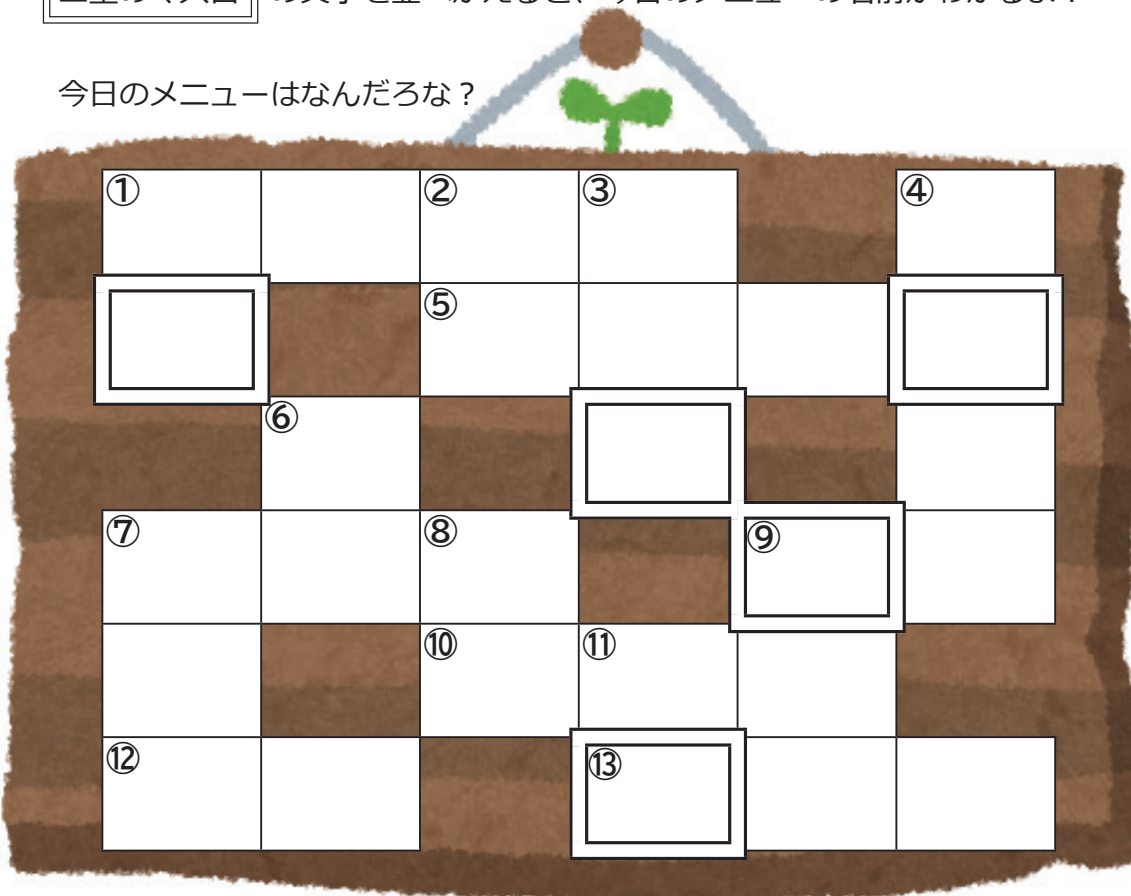
【ヨコのカギ】と【タテのカギ】を解いて、クロスワードパズルを完成させよう。

下線部の漢字の読みが、クロスワードのカギになるよ。

クロスワードパズルが完成したら、**二重のマス目**の文字に注目！

二重のマス目の文字を並べかえると、今日のメニューの名前がわかるよ！

今日のメニューはなんだろうな？



★ ヨコのカギ

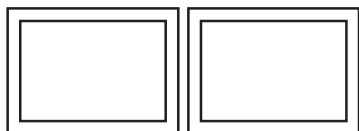
- ① 生姜を入れて強火で加熱する。
- ⑤ 保存容器を滅菌する。
- ⑦ 調味料を戸棚にしまう。
- ⑨ 漠としてつかみどころがない。
- ⑩ 瞬く間に鍋が空になる。
- ⑫ 乾酪(蕩けるタイプのもの)を入れる。
- ⑬ 最後に乾酪を入れて溶かして完成。

★ タテのカギ

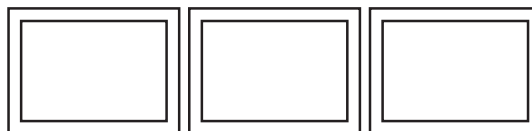
- ① ごちそうに舌つづみを打つ。
- ② 梅の実で果実酒を作る。
- ③ 様々な弦楽器を自在に弾きこなす。
- ④ 大蒜を入れて強火で加熱する。
- ⑥ アーモンドを細かく砕く。
- ⑦ 蕃茄缶を入れて強火で加熱する。
- ⑧ 怠けている暇はない。
- ⑨ 煮込み用牛酪を入れて煮込む。
- ⑪ どうてい太刀打ちできない。

今日のメニューは

解答



—



カレー

です！

今日のメニューのつくりかた

●材料●

蕃茄缶	1缶	砂糖	小さじ1
大蒜	大さじ1	塩	小さじ1
生姜	大さじ1	生クリーム	大さじ4
鶏もも肉	500g	サラダ油	大さじ3
カレー粉	小さじ2	乾酪（蕩けるタイプのもの）	好きなだけ
ガラムマサラ（あれば）	小さじ1/2	水（煮込み用）	1カップ
牛酪（煮込み用）	30g		
牛酪（仕上げ用）	20g		

●傍線部の文章は、クロスワードパズルのカギに使われています。

●作り方●

1. 鶏もも肉は一口大に切り分ける。香辛料（カレー粉とガラムマサラ）、砂糖、塩、牛酪、生クリームは計量しておく。
2. フライパンにサラダ油を引き、●蕃茄缶、大蒜、生姜を入れて強火で加熱する。とてもはねるので注意する。
3. 蕃茄が煮崩れてきたら中火にして蓋をし、15分ほど煮込む。
4. 全体的にぼったりとしたペーストになったら、●香辛料（カレー粉とガラムマサラ）、砂糖、塩、煮込み用牛酪30g、鶏もも肉、水を入れて煮立て、蓋をして10分煮込む。
5. 鶏もも肉に火が通ったら仕上げ用牛酪20gと生クリームを入れ、牛酪が溶けるまで温めたら、●最後に乾酪（蕩けるタイプのもの）を入れて溶かして完成。

レシピ監修：神戸カレー食堂 ラージクマール（兵庫県神戸市）