

## 今日のメニューはなんだろうなクロスワードパズル

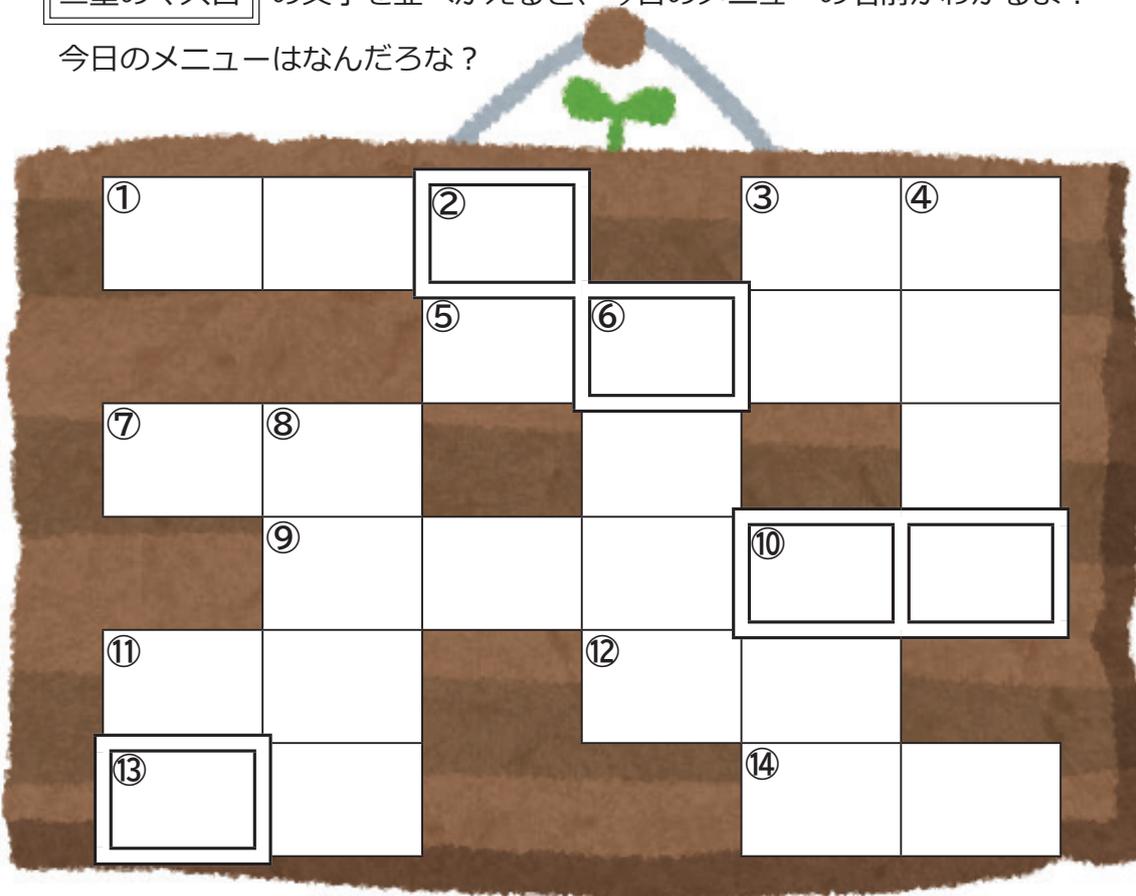
【ヨコのカギ】と【タテのカギ】を解いて、クロスワードパズルを完成させよう。

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 バターがとけるまで温める。
- ③ テーブルを囲んで語らう。
- ⑤ 父は食後に胃腸の薬を飲む。
- ⑦ 苦手なピーマンも残さず食べた。
- ⑨ 評判のよい店に行列ができる。
- ⑪ 地下鉄に乗って買い物へ行く。
- ⑬ 学級新聞にのせる記事を書いた。
- ⑭ 仕上げ用バターを入れる。

### ★ タテのカギ

- ② 平らなお皿を買う。
- ③ 料理教室に通う。
- ④ 香辛料は計量しておく。
- ⑥ とてもはねるので注意する。
- ⑧ 子羊の鳴き声が聞こえる。
- ⑩ まな板を置く場所がない。
- ⑪ 全体的にペーストになる。

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●

トマト <sup>かん</sup> 缶	1 缶	さとう	小さじ 1
にんにく	大さじ 1	塩	小さじ 1
しょうが	大さじ 1	生クリーム	大さじ 4
とりもも肉	500g	サラダ油	大さじ 3
カレー粉	小さじ 2	チーズ (とろけるタイプのもの)	好きなだけ
ガラムマサラ (あれば)	小さじ 1/2	水 (煮 <sup>に</sup> 込 <sup>こ</sup> み用)	1 カップ
バター (煮 <sup>に</sup> 込 <sup>こ</sup> み用)	30g		
バター (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●

- とり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)、さとう、塩、バター、生クリームは計量しておく。
- フライパンにサラダ油を引き、トマト<sup>かん</sup>缶、にんにく、しょうがを入れて強火で加熱する。●とてもはねるので注意する。
- トマトが煮<sup>に</sup>くずれてきたら中火にしてふたをし、15 分ほど煮<sup>に</sup>込<sup>こ</sup>む。
- 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)、さとう、塩、煮<sup>に</sup>込<sup>こ</sup>み用バター 30g、とりもも肉、水を入れて煮<sup>に</sup>立<sup>た</sup>て、ふたをして 10 分煮<sup>に</sup>込<sup>こ</sup>む。
- とりもも肉に火が通ったら●仕上げ用バター 20g と生クリームを入れ、●バターがとけるまで温めたら、最後にチーズ (とろけるタイプのもの) を入れてとかして完成。

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)