

# リーちゃん賞

## 切り干し大根のカレー炒め

考案者 クックネーム：レモンおぼさん さん



### 【食べきり・使いきりポイント】

○切り干し大根の戻し汁を捨てずに使う。

○冷蔵庫に1本だけ残っていたウインナーソーセージを味出しに使った。

## レシピ（2人分）

### ◆材料・分量

切り干し大根	1/2袋分(20g)
にんじん	1/2本(50g)
ウインナーソーセージ	1本
すりおろしにんにく	小さじ1/2(3g)
サラダ油	大さじ1/2
戻し汁	100ml
コンソメスープの素	大さじ1/2(3g)
カレー粉	小さじ1/2(1~2g)
塩・こしょう	少々

### ◆作り方

- 1 ウインナーソーセージは、縦半分に切ってから斜め薄切りにして、にんにくとサラダ油で炒める。
- 2 切り干し大根とピーラーで細切りにしたにんじんを加え、油が全体にまわるまで炒める。
- 3 切り干し大根の戻し汁と調味料を加え、汁気がとぶまで煮る。



和食のイメージの切り干し大根が、戻し汁まで使って、洋風の献立に変身しました。

葛飾区ごみ減量・3R推進キャラクター  
リー（Ree）ちゃん

### 【問合せ先】

環境部 リサイクル清掃課  
TEL:03-5654-8273