

# リメイク料理レシピ

作りすぎたからって捨てないで！余った料理もリメイクレシピでおいしく大変身！

監修：青山則靖（Kitchen Support 青）

## カレーをリメイク！

### 茹でずに作る カレースパゲッティ

#### 作り方

- ① 食品用保存袋にスパゲッティ100gと水500mlを入れ1時間おきます。
- ② フライパンにバター10g、食べやすく切ったベーコン1枚、ソーセージ2〜3本を入れて炒め、カレー約200gを加えたら、牛乳100mlで少しづつ飛ばします。
- ③ 塩で味を調べ、①のスパゲッティを水で切って入れて炒めます。
- ④ スパゲッティが透き通ってきたら1分程度で完成です。



## シチューをリメイク！

### 余り物 シチュードリア

#### 作り方

- ① フライパンにバター10gを溶かし、ごはん1膳分を加えて炒めます。
- ② ①にケチャップ大さじ2杯を加えて味付けします。
- ③ ②を耐熱容器に移したら、温めたシチュー約200gをかけてドリア用チーズ30gをのせます。
- ④ オーブンまたはオーブントースターで揚げ目がつくまで焼いたら完成です。



## ポテトサラダをリメイク！

### ポテサラ 春巻き

#### 作り方

- ① 春巻きの皮にハム1枚→スライスチーズ1/2枚→ポテトサラダ約50gをのせたら、半分くらいまで巻き込みます。
- ② 横を折り入れてしっかりと巻き、巻き終わりを下にします（作るぶんだけ繰り返します）。
- ③ フライパンに油を1cmしき、180℃にあたためます。
- ④ 巻き終わりを下にして②を入れ、そのまま2分揚げたら裏返してさらに1分揚げて完成です。



## 肉じゃがをリメイク！

### 揚げずに作る 肉じゃがコロケ

#### 作り方

- ① 肉じゃが250g〜300gをハサミで細かくし、マッシャーまたは木べらでつぶします。
- ② 小麦粉約大さじ4を①に加えて混ぜ、好みの大きさに丸めます。
- ③ フライパンにバター20gを溶かしパン粉1カップを加えて炒めます。
- ④ 小麦粉(適量)→卵1個を牛乳大さじ2で溶いたもの→炒めたパン粉の順でつけたらオープンまたはオーブントースターでこんがり焼いて完成。

