

キーマカレー(プラントベース対応)



大豆ミートを使用したプラントベース対応のキーマカレーです。botanova「植物のおいしさ 牛脂風味」を使用することで、長時間煮込んだような本格的な味わいになります。 Grillした野菜と一緒に盛りつけ、女性にうれしいヘルシーな一品に仕上げました。

材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【キーマカレー】

A 粒状大豆たん白(※1)	3%
粒状大豆たん白(※2)	1.5%
水	6.5%
濃口醤油	2.5%
B おろしにんにく	1.5%
おろししょうが	1.5%
botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★	2%
C オニオンソテー	18%
人参ペースト	6%
トマトピューレ	4.5%
D カレー粉	2%
薄力粉	2.3%
クミンパウダー	0.2%
E きび砂糖	2.5%
食塩	1%
アップルパウダー(※3)	0.3%
赤ワイン	9%
水	33.7%
botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★	2%
合計	100%

製法

《工程》

- 1) Aを合わせ、粒状大豆たん白を水に戻す。
- 2) Bを鍋に入れ加熱し、香りをたたせる。
- 3) ①で戻した粒状大豆たん白を鍋に加え炒める。
- 4) Cを加え炒める。
- 5) Dを加え炒める。
- 6) Eをダマにならないよう少しずつ加え煮込む。
- 7) botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★を加えて全体を混ぜる。
- 8) 歩留まり80%になるように調整する。
- 9) ごはん、お好みの野菜とともに盛り付ける。

【材料詳細】

★botanova植物のおいしさ 牛脂風味(プラントベースで牛脂風味の食用油脂)

- ※1 ミラクルミートH-A6 DAIZ(株)
 ※2 ミラクルミートS-A6 DAIZ(株)
 ※3 NVアップルパウダー A-8146 日研フード(株)



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中!

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしますと、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。