カレーパン



調理時間	約10分
カロリー	513kcal(1個分)

材料	(4人分)
食パン(8枚切り)	8枚
カレー(レトルトまたは残りもの)	200ml
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

1. 食パンはミミを切り落とし、めん棒などで薄くのばす。
2. 1枚の上にカレーをのせ、もう1枚ではさみ、ふちをフォークで強く押さえて、パンを合わせてとめる。
3. (2)の片面に溶き卵をハケで塗り、パン粉をつける。
4. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して200℃に設定する。(3)を1分ほど揚げる。

お子さまも大好きストックカレーで簡単につくれるカレーパンです。