

Today's menu

夜更かし学生の華麗なる夜食レシピ
焼チーズカレーシュー



作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 シュー生地(下部)にごはんを入れる
- 3 ごはんの上にカレーを乗せる
- 4 ピザ用チーズをトッピングする
- 5 トースターでチーズが溶けるまで焼く
- 6 カットしたシュー生地(上部)を立てかけお好みで粉パセリを散らして完成!

材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 1個
- ・ ごはん 適量
- ・ カレー 適量
- ・ ピザ用チーズ 適量
- ・ (お好みで)粉パセリ 適量

備考

- ・ (point)カレーは残り物でもレトルトでもお好みで。おたま半分くらいでOK!
- ・ (point)ごはんとシュー生地が意外な美味しさ&ボリューム抜群!

