

# Recipe

Bistro Futatsuboshi

## 『シャキシャキさっぱり バターチキンカレー』

### ポイント

超簡単レシピです！サボテンがカレーをよりさっぱりとさせてくれてさわやかに召し上がれます！



### 材料[2人分]

- ・無印良品  
バターチキンカレー 2P/C
- ・サボテン 30g
- ・赤玉ネギ 1/8個

### 作り方

- ① サボテンを角切りにする。
- ② 赤玉ネギをみじん切りにして水にさらす。
- ③ お皿にご飯を盛り、バターチキンカレーをかける。その上にサボテンと水気を切った赤玉ネギを乗せて出来上がり。

レシピを考案した  
お店はこちら



## Bistro Futatsuboshi

📍 春日井市八田町2-27-27

☎ 0568-83-4441

🕒 営業時間 ランチ 11:15~14:00  
ディナー 18:00~21:00  
テイクアウト  
11:15~14:00 / 17:00~18:30

🗓 定休日 日曜日、木曜日のディナー  
不定休月2回



サボテンの  
下ごしらえ



店舗の情報は  
こちら