

分量
子ども4人分

人気メニューのひとつです

ドライカレー

材料

豚ひき肉	240g	にんにく	1/2 かけ	玉葱	1 個
人参	1/4 本	干し椎茸	中 2 枚	バター	10g
ピーマン	1 個	小麦粉	小さじ 1	カレー粉	小さじ 1
ウスターソース	小さじ 2	ケチャップ	小さじ 2	塩	ひとつまみ

作り方

- ① 野菜と水で戻した椎茸はみじん切りにする。
- ② 鍋にバターを熱し、にんにくを炒め、ひき肉を加えてほぐすように炒める。
色が変わったら、玉葱・人参・椎茸も加え、中火で少し色づくまで炒める。
- ③ 調味料を入れて味をなじませ、から炒りした小麦粉・カレー粉を振り入れむらなく炒める。
- ④ ピーマンを加え、炒める。

