

カレーの煮付け



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カレー	4切れ		
里芋(冷凍)	8個		
さやえんどう(茹)	8枚		
<調味液>			
正田のしょうゆ特級	大さじ5		
みりん	大さじ5		
砂糖	大さじ2		
酒	100ml		
水	250ml		

料理特徴

特級しょうゆを使用した、醤油の風味や旨味のバランスのよいカレーの煮付けです。

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、カレー・里芋を加える。
- ②①に落とし蓋をして弱火で20分煮る。
- ③器に②を盛り付け・さやえんどうを飾る。