

カレーライス



材料 6 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	適量		
豚肉	250g		
じゃがいも	中2個		
玉ねぎ	中2個		
人参	中1/2個		
サラダ油	大さじ1		
水	750ml		
カレールウ	1/2箱		
ホットケチャップ	大さじ2		

料理特徴

甘口のカレーにホットケチャップをお好みで入れると家族みんなが美味しく召し上がれます。通常のケチャップよりコクが付与できます。

作り方

- ①豚肉は・じゃがいも・人参はひと口大に切る。玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し①を炒める。
- ③②に水を入れ蓋をし、具材が柔らかくなるまで中火で15分煮込む。
- ④火を止め、③にカレールウとホットケチャップ入れて溶かす。
- ⑤おたまでかき混ぜながら、とろみがつくまで弱火で10分煮込む。
- ⑥器にご飯と⑤を盛り付け出来上がり。