

ミートソースを作ろうと思ったら、具材が多すぎて “キーマカレー風?” も作ってしまった件

1. 材料：挽肉（豚 or 牛豚合い挽き）100g～150g タマネギ1／2個
市販のカレールー 1片 水 100cc 卵 1個（お好みで）
2. 作り方・・・ミートソースを作ろうと思ったら、分量（挽肉 300g タマネギ 1個）が多すぎ、急きょ、“キーマカレー風” も作ったのでした。



写真1



写真2



写真3



写真4



写真5



写真6

- ①挽肉を炒めます。（写真1）
- ②挽肉に熱が入ったら、みじん切りのタマネギを入れて炒めます。（写真2）
- ③炒めて全体に火が通ったら、水 100cc と市販のカレールーを 1 かけら入れます。（写真3）
- ④写真4のように煮詰めて、水分が取れたら出来上がり。（写真5）
煮詰める時間は3～4分くらいで、写真5のようにできます。
- ⑤お好みで目玉焼きをのせてみてください。（写真6）

※全体を通して作る時間は、料理作りに手慣れた人は10分くらいで作れます。慣れていなくても、15～20分もあればできます。ぜひ、チャレンジしてください！！

片山でした～！