

“キーマカレー風？”が残ったら、 ドライカレー風になってしまった件

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、急ぎよ、“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。
- ⑤①～④までは、前回のキーマカレー風の手順のままですが、残った場合、ご飯と炒めてドライカレー風にしてみました。（写真6）

※手軽にできると思うので、ぜひ、試してみてください。

片山でした～！