

雪国きのこの煮込まないカレー



🍴 1人分(カレーのみ)/約165kcal

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国しめじ・・・1パック

豚肉(薄切り)・・・80g

キャベツ・・・1/4個

玉ねぎ・・・1個

パプリカ(黄・オレンジ)・・・各1/2個

カレールー(市販)・・・20g

カレー粉・・・大2

醤油・・・小2

サラダ油・・・大1

お湯・・・200cc

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 豚肉はひと口大に切り、キャベツはざく切り、玉ねぎ、パプリカは薄切りにする。
- 3 鍋にサラダ油をひき、(1)、(2)を入れ、カレー粉を加えて炒める。
- 4 (3)にお湯で溶いたカレールーをまわしかけ、醤油で味を調える。