

雪国きのこのミートボールカレー



🍴 1人分(カレーのみ)/約257kcal

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国しめじ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

ミニトマト・・・8個

カレールー(市販)・・・80g

ケチャップ・・・大2

チョコレート・・・2片

水・・・800cc

A 合い挽き肉・・・150g

玉ねぎ・・・1/2個

コーン・・・少々

チーズ・・・20g

小麦粉・・・大1

塩・こしょう・・・少々

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 Aの材料でチーズを芯にしたミートボールを作り、フライパンで表面を焼く。
- 3 鍋に水、(1)、(2)を入れて火にかけ、カレールーを溶かし入れ煮込む。
- 4 (3)にケチャップ、砕いたチョコレートを加えて味を調え、いただくときにミニトマトをのせる。