



うさぎちゃんカレー



材料（5人分）

材料名	数量
豚薄切り肉	200g
玉ねぎ	1・1/2個
にんじん	1/2本
かぼちゃ	150g
サラダ油	大さじ2
水	700ml
カレールウ	90g
<うさぎちゃんライス>	
白飯	適量
スライスチーズ	適量
ソーセージ	適量
焼きのり	適量
黒ごま	適量
<太陽の目玉焼き>	
うずらの卵	5個
にんじん	適量（ゆでたもの）
焼きのり	適量
トマトケチャップ	適量
<付け合わせ>	
スライスチーズ（プレーン・チェダー）	各適量
ブロッコリー	適量

作り方

- 【1】豚肉はひと口大、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃは1.5cm角に切ります。鍋にサラダ油を熱し、豚肉、野菜を炒め、水を加えます。アクを取りながら、弱～中火で15分ほど煮込みます。
- 【2】いったん火を止め、ルウを割り入れてよく溶かします。再び弱火にかけ、とろみがつくまで煮込みます。
- 【3】<太陽の目玉焼き>を作ります。うずらの卵で目玉焼きを作り、にんじん、焼きのり、ケチャップで顔をつけます。
- 【4】<うさぎちゃんライス>を作ります。器に茶碗で型抜きした白飯をのせます。チーズを丸く抜いて口元にし、焼きのりで口と鼻をつけます。チーズと焼きのりで目をつけ、黒ごまでまつ毛をつけます。ソーセージを切り、頬をつけます。
- 【5】【4】のライスのまわりに【2】のカレーを盛り、白飯で作った耳をつけます。カレーの周りに型抜きしたチーズ、ブロッコリー、【3】を飾ります。

★頬に使うソーセージは、ビアソーセージを丸く抜くのがオススメです。

