



## ウィンナーとごろごろ野菜のカレー



### 材料（4人分）

カレールウ<中辛>	80g
ウィンナー	8本
じゃがいも	460g
マッシュルーム	1パック
たまねぎ	200g
にんじん	100g
パセリ(みじん切り)	適量
ごはん	4皿分
サラダ油	大さじ2
塩	少々
水	550ml

### 作り方

- 【1】じゃがいもは半分に切り、下ゆでしておきます。
- 【2】マッシュルームは半分に切り、たまねぎ、にんじんは乱切りにします。
- 【3】鍋にサラダ油(大さじ1)を熱し、【2】の野菜を入れて炒め、水を加えて煮立てます。アクを除いて弱火で10分程煮ます。
- 【4】野菜に火が通ったらいったん火を止め、ルウを加えて混ぜ、再び弱火で煮込みます。
- 【5】フライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、【1】のじゃがいもを入れて表面をカリッと炒め、パセリのみじん切りと塩を加えて絡めます。
- 【6】【5】のフライパンをキッチンペーパーできれいにふき取り、油をひかずに中火で熱し、ウィンナーを4分程炒めます。
- 【7】器にご飯を盛り、【4】のカレーをかけ、【5】のじゃがいもと【6】のウィンナーをのせます。

### POINT

お好みでウィンナーは食べやすいサイズに切って下さい。

