



ごろごろマッシュルームのビーフカレー



材料（2～3人分）

材料名	数量
牛薄切り肉	200g
玉ねぎ	1/2個
マッシュルーム	6個
バター	10g
水	300ml
カレールウ（パウダータイプ）	32.5g
白飯	適量
ゆで卵	2個

作り方

- 【1】牛肉は食べやすい大きさ、玉ねぎは薄切り、マッシュルームは石づきを切り落とします。フライパンにバターを熱し、牛肉、玉ねぎ、マッシュルームを加え炒めます。
- 【2】火を止め、水、ルウを加えて溶かします。再び火をつけ、とろみがつくまで中火で5分ほど煮ます。
- 【3】器に白飯を盛り、【2】のカレーをかけます。ゆで卵、お好みでパセリを飾ります。

