



カレー鍋



材料（4人分）

カレールウ<中辛>	95g
水	4カップ（800ml）
顆粒だし	小さじ2（約4g）
じゃがいも	中1個（約150g）
豚バラ肉	150g
白菜	4枚
ネギ	1本
にんじん	小1/2本（約50g）
油揚げ	2枚
しいたけ	2個

作り方

- 【1】 具材を食べやすい大きさに切ります。
- 【2】 鍋に、水、顆粒だし、カレールウを入れ、よくかき混ぜながら中火で加熱します。
- 【3】 少し沸騰してきたところで1.の具材を入れ、フタをして15分程煮込みます。
（吹きこぼれないように注意してください）
- 【4】 具材にしっかり火が通ったら完成です。

※お好みで卵などを入れるとより美味しくなります。

※カレールウはお好みで量を調節してください。