



きのこのバターソテーカレー



材料（4人分）

材量名	数量
カレールウ〈中辛〉	80 g
玉ねぎ	200 g (中1玉)
挽肉	100 g
サラダ油またはバター	適量
きのこ(しめじ・舞茸・エリンギ等)	300~400 g
バター	10 g
ゆで卵	2 個

作り方

- 【1】 鍋にサラダ油を熱し、薄切りにした玉ねぎを炒めます。
- 【2】 挽肉を加え火が通ったら水を加えます。沸騰したらいったん火を止め、ルウを入れて溶かし、弱火~中火で15~20分煮込みます。
- 【3】 カレーを煮込んでいる間に、フライパンにバターを熱し、食べやすい大きさに切ったきのこを炒めます。
- 【4】 お皿に盛り付け、炒めたきのこことゆで卵をのせて完成です。