

カレー鍋

あっさり和風だしのカレー鍋。
は溶き卵やチーズを加えて
うどんや雑炊に。



材料 (4人分)

■具材

豚バラ肉	350g
エビ	4尾
ホタテ	8個
ソーセージ	4本
キャベツ	1/4個
人参	1/2本
水菜	1/2束
しめじ	1パック

■スープ

和風だし汁	1000ml
カレールウ	4個
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ4
みりん	大さじ4
にんにく	適宜

作り方

1. 具材をお好みの大きさに切っておく。
2. 鍋にだし汁を煮立たせ、Aを入れて中火でひと煮立ちさせたら、一旦火を止め、カレールウを溶き入れる。
3. 水菜以外の具材を入れて蓋をし、弱火で10分程煮込む。
4. 野菜が柔らかくなったら水菜を入れて召し上がれ。

