



ねぎ盛り和風キーマカレー

ねぎたっぷりで香りも食感も楽しめる、和風テイストのカレーです。



材料（5人分）

豚ひき肉	300g
長ねぎ	2本
わけぎ（青ねぎ）	2本
サラダ油	大さじ1
おろしにんにく	小さじ1/2
おろししょうが	小さじ1・1/2
ブラックペッパー（あらびき）	適量
水	500ml
カレールウ	99g（1/2箱）
白飯	適量

作り方

- ① 長ねぎはみじん切り、わけぎは2-3mm幅の小口切りにします。
- ② 鍋にサラダ油、おろしにんにく、おろししょうがを入れて火にかけ、豚ひき肉を加えてほぐしながら炒め、ブラックペッパーをふります。
- ③ 長ねぎを加えて炒め、しんなりしたら水を加えます。沸騰したらアクを取り除き、弱～中火で5分煮ます。
- ④ いったん火を止め、カレールウを割り入れてよく溶かします。再び弱火でとろみがつくまで煮込み、わけぎを加えて軽く煮込みます。
- ⑤ 器に白飯を盛り、④のカレーをかけます。

ワンポイント

わけぎは仕上げに加えて、食感を楽しめます。火を止めてから加えてもよいでしょう。

