



## 白菜カレー



### 材料 (5人分)

材量名	数量
白菜	300g
豚ひき肉	150g
こしょう	適量
サラダ油	大さじ1
おろしにんにく	小さじ1
おろししょうが	小さじ1
カレールウ	94g
水	550ml
白飯	適量

### 作り方

- 【1】 白菜は3cm程の角切りし、豚肉にこしょうを振ります。
- 【2】 鍋にサラダ油を入れ、おろしにんにく、おろししょうがを入れて火にかけ、香りがたってきたら豚肉を加えて炒めます。豚肉の色が変わったら白菜を入れてしんなりするまで炒めます。続いて水を注ぎ、火を少し弱めて10分ほど煮込みます。
- 【3】 【2】の火をいったん止め、カレールウを割り入れて混ぜ、火を再びつけてとろみがつくまで煮込みます。
- 【4】 白飯とともに器に盛ります。仕上げにお好みで白飯に白ごまを振ります。