

じゃがいものカレー醤油煮

<作りやすい分量：4人分>

豚小間肉	130g
じゃが芋	400g
玉ねぎ	200g
人参	50g
グリーンピース	30g
油	小2
砂糖	大2弱
しょうゆ	大2強
カレー粉	小1/3
酒	小2
水	80cc



<作り方>

- ①じゃが芋は角切り、玉ねぎは薄切り、人参は乱切りにする。
- ②油を熱し、豚肉を炒め、火が通ったら人参、玉ねぎの順に炒める。
- ③水を入れ、じゃが芋を入れて煮る。
- ④じゃが芋が煮えたら、グリーンピースと調味料を入れて煮る。
- ⑤味がなじんだら火を止める。

カレー味の肉じゃがのような料理です。カレー味が食欲をそそるので、梅雨や暑い時季におすすめです。

