

小松菜カレー

材料

小松菜	100 g (1/2束)
カラーピーマン	あわせて
玉ねぎ	約100 g
エリンギ	
豚スライス肉	100 g
サラダ油	適量
水	約1カップ
カレールー	2かけ

作り方

- ①小松菜・・・3 cmの長さに切る
ピーマン・・・3 cmの長さに切る
玉ねぎ・・・細切り
エリンギ・・・食べやすい大きさに切る
豚肉・・・食べやすい長さに切る
- ②フライパンに油をひき、肉を焼き目がつくまで炒め、玉ねぎ、ピーマン、エリンギの順に炒め合わせる。
- ③水を加えて煮立ったら、粗みじんに切ったカレールーを加え混ぜる。
- ④小松菜を加え、色が鮮やかになったら火を止める

