



## 枝豆キーマカレー

おつまみだけじゃもったいない～枝豆レシピ①

### 枝豆キーマカレー

#### 材 料 (2人分)

むき枝豆	60 g
たまねぎ	1個
にんじん	1/2本
豚合いびき肉	150 g
カレールー	2かけ
ご飯	適量
サラダ油	適量
ゆで卵	2個
★トマトケチャップ	
	大さじ3
★だしパック(中身)	小さじ1
※本格・万能だしパック使用	

- 枝豆は茹でて、粗熱を取りさやから出しておく。たまねぎ・にんじんはみじん切りする。
- フライパンにサラダ油を熱し、たまねぎ・にんじんを炒める。
- 野菜がしんなりしたら、豚合いびき肉を加えてよく炒める。
- 豚合いびき肉に火が通ったら、★を加えてよく混ぜる。
- カレールーを入れて混ぜる。皿にご飯を盛り、カレールーをかけて枝豆とゆで卵をトッピングしてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- たまねぎ・合いびき肉以外はお好みの夏野菜などを入れてみてください。
- カレールーはお好みのルーをご使用ください。
- ゆで卵は、温泉卵や目玉焼きでもおいしくいただけます。