

作り方 カレー係



作り方 -カレー係-



①野菜の皮をむき、**小さく・うすく**に切る

②鍋に油をひいて、**野菜**を先に炒める
※弱火

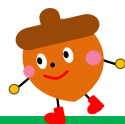


小さめに切ることで
火が通りやすくなる
ドン!

③**お肉**を入れて炒める
※弱火

④少し炒めたら、**具材が浸る**まで水を入れ、具材が柔らかくなるまで煮る。(※水の入れ過ぎに注意)
※強火

作り方 -カレー係-



⑤具材の中心まで火が通ったら、カレールーを入れ、溶けるまで煮込む。
※中火

⑥好みのカレーの濃さになるまで水を調整する。
※弱火

⑦完成!



水の入れすぎには
注意ドン!