

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

さつまいものポークカレー

調理時間**40分**

1人分

276kcal

(ごはんは含みません)



※写真はイメージです。

冬の旬食材



がんばる農家応援団
さつまいも[※]

+

使ったのはコレ!



ハウス
X-BLEND CURRY
(クロスブレンドカレー)
〈中辛〉

さつまいものポークカレー

材料/4皿分

ハウス X-BLEND CURRY
(クロスブレンドカレー)〈中辛〉
.....1/2箱(70g)
豚肉(もも)(薄切りまたは小間切れ)
.....200g
玉ねぎ.....中1個(200g)
がんばる農家応援団 さつまいも※
.....1本(200g)
サラダ油.....大さじ1
水.....500ml

作り方

- ①豚肉は一口大に切る。玉ねぎは薄切りにする。さつまいもは1cm幅の半月切り(大きいものはいちょう切り)にする。
- ②厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の豚肉、玉ねぎを入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ③水を加え、沸騰したらあくを取り、弱火～中火で約5分煮込む。①のさつまいもを加えてさらに約10分煮込む。
- ④いったん火を止め、「ハウス X-BLEND CURRY (クロスブレンドカレー)〈中辛〉」を割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約10分煮込む。

※がんばる農家応援団の野菜は時期・店舗によって取り扱いがない場合がございます。