

カレー参考レシピ

🍲 材料 4 人前

- ・お米 4 合
- ・豚肉 160 g
- ・カレールー 120 g
- ・玉ねぎ 1/2 個
- ・にんじん 1/2 個
- ・ジャガイモ 1/2 個
- ・福神漬 60 g
- ・紙皿 4 枚
- ・スプーン 4 本



【作り方】※4 人前 *****

① 食材 (にんじん・玉ねぎ・ジャガイモ・豚肉) を切る。

※大きく切ると火が通るのに時間が掛かります。

適度な大きさにカットするのがオススメ☆彡

☆小さく、薄くカットすると時間短縮です!(^^)!



② カットした食材を全て鍋に入れます。

※食材に火を掛けません。

③ 鍋に水を入れます。

※食材が浸るくらい水を入れます。

(注) 鍋一杯に水を入れると沸騰までに時間が掛かります。入れすぎ注意((+_+))

④ カマドの火が安定したら、鍋を火にかけます。

※飯盒と鍋と一緒にカマドに乗せる。

(注) 飯盒は 15 分程で出来上がります。



⑤ 沸騰したら食材に火が通っているか確認。

⑥ カレールーを入れる前に、煮汁をボウルへ移します。

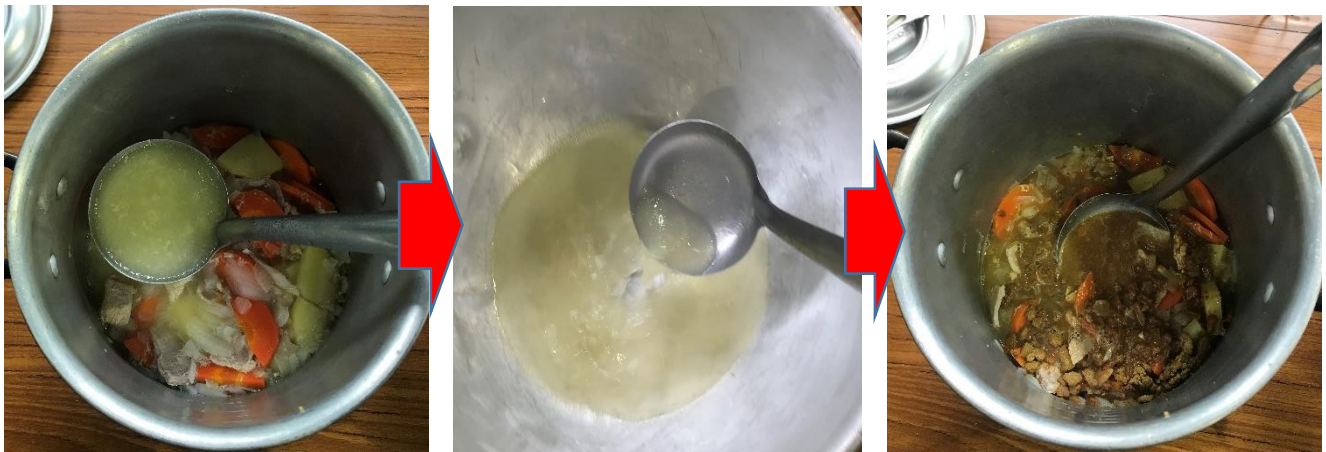
※煮汁を移さずルーを入れると、水っぽいカレーが出来てしまうかも(;▽;)💧

※一旦、濃いカレーを作るのが重要です。

水っぽいカレーを、濃いカレーに戻すのはルーが無いと出来ないなので特に注意が必要です。



⑦ 煮汁をボウルに移し、鍋の煮汁を減らします。 ○鍋にルーを入れ濃いカレーを作ります。



⑧ 味が濃い場合、移した煮汁を鍋に少しずつ戻します。 ○好みの味に合わせます。



⑨ 完成

