

洋風肉じゃが (4人分)



作り方

1. 豚肉は2cm幅に切る。
2. たまねぎ・じゃが芋は1口大に切る。
3. 鍋に油を熱し、豚肉・たまねぎ・じゃが芋を入れて炒め、カレー粉をふいておく。
4. 水を入れて具がやわらかくなるまで煮る。
5. Aの調味料を入れて煮込み味をととのえる。最後にしお茹でしておいたグリーンピースを散らしてね。

材料

豚肉	80g
たまねぎ	160g
じゃが芋	240g
油 (炒め用)	4g
酒	4g
さとう	7g
しょうゆ	14g
ケチャップ	10g
カレー粉	少々
水	360g
グリーンピース	12g

