シンマルでおいしい」 カレーピラフ

お給食でも好評だった カレーピラフは、 シンプルな味付けながら しっかり旨味を感じます。 お家では余ったご飯でも◎



【5~6人分】

※作りやすい分量です

- ・ご飯…2合
- ・豚ひき肉…300g
- ・玉ねぎ…200g(中1個)
- ・にんじん…120g (中1/2本)
- ・カレー粉…小さじ1強(3g)・食塩…小さじ2/3

(4g)

【作り方】

楽です)

- ①玉ねぎ、にんじん、ピーマンは みじん切りにする。 (ぶんぶんチョッパーなどを使うと
- ②フライパンに油を熱し、①、豚ひき肉を火が通るまで炒める。
- ③②にAを加えて調味する。
- ④ご飯を③に入れ、切るように混ぜ ながらさっと炒め、味を調えて完成!

