

ごはんのおかずに最高！

豚大根カレー鍋



材料 (2~3人分)

- 輪切り大根 …………… 1袋
- 豚バラ薄切り肉 …………… 200g
(肩ロースなどでも代用可能)
- きゃべつ …………… 1/2個
- 水 …………… 2カップ
- カレールー …………… 1/2パック
(チーズやお好みの野菜を入れても美味しいです！)

作り方

- 1 輪切り大根を水で戻します。
- 2 フライパンに少々の油をひいて、中火で軽く炒めます。
- 3 鍋に、水を沸騰させ、カレールーを加えカレースープをつくります。そこに、大根、豚肉、キャベツを入れてできあがり。

(♫はカレーリゾット、うどんもおいしいですよ！)

KOUTA SHOUTEN

使ったのはコレ！

輪切り大根



安心の国産素材。
戻すだけで一品料理ができます。
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います！