



みんなの大好きメニュー！

カレースパゲティ

作 り 方

- 1 にんじん・たまねぎは千切りにしておく。
- 2 油・バターを合わせて温め、小麦粉をふり入れ、弱火でへら等で混ぜながら、小麦粉の香ばしい臭いがしてきたら、火からおろしてカレー粉を混ぜたルウを作っておく。
- 3 油を熱し、豚肉、たまねぎ、にんじんを順に炒め、ひたるくらいの水、チーズを加え、煮る。
- 4 3が煮えたら洋風スープ、ケチャップ、ウスターソース、2のルウを入れとろみが出てくるまで煮込み、塩で味を整える。
- 5 茹でたスパゲティに油をあえて3のソースをかけてできあがり。

材 料 (5人分)

スパゲティ	約100g
食塩	少々
油	少々
豚肉	60g
油	少々
にんじん	60g (中1/4本)
たまねぎ	100g (中1/2個)
小麦粉	小さじ1強
油	小さじ1弱
バター	小さじ1弱
カレー粉	0.6g
チーズ	3g
洋風スープ	小さじ1/2弱
ケチャップ	小さじ1/2弱
ウスターソース	小さじ1/2強
食塩	少々