

キーマカレー



材料 (2皿分)

| | |
|-------------------------------------|------|
| 「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>」(ハ) | 1袋 |
| 豚ひき肉 | 250g |
| 玉ねぎ | 80g |
| ミックスベジタブル (冷凍) (コーン・にんじん・グリーンピースなど) | 100g |
| 「1歳からの好みソース」(オ) | 大さじ2 |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 水 | 75ml |



作り方

| | |
|---|---|
| ① | 玉ねぎはみじん切りにする。 |
| ② | フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉と①の玉ねぎを炒める。豚ひき肉に火が通ったらミックスベジタブル (凍ったまま) を加えて、さらに炒める。 |
| ③ | ②に水を加え、沸騰したらいったん火を止め、ルウを少しずつ振り入れて溶かし、1歳からの好みソースを加える。再び中火で時々かき混ぜながら、水分を飛ばすように5分煮詰める。 |

注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、
(日) 日本八ム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社
- 特定原材料7品目不使用です。
特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)」です。
(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。



使用商品



©Disney

