

冬-3 大根とひき肉カレー

【材料】（2人分）

温かいごはん 2人分
合挽き肉 150g
大根 6センチ
玉ねぎ 1個
にんにく 1かけ
カレールウ 1/2箱（6皿分）
サラダ油 大さじ1
バター 大さじ1
酒 大さじ1/2
越後みそ 大さじ1

【作り方】

- 1 大根は皮むいて1センチ厚さのいちょう切りにする。玉ねぎは縦薄切りにする。にんにくはみじん切りにする。
- 2 鍋を熱してサラダ油とバターを入れ、にんにくを弱火で炒める。よい香りがしてきたら玉ねぎを加えて中火で炒める。しんなりしたら火を弱め、きつね色なるまでじっくり炒める。
- 3 ひき肉を加え、強火にしてほぐしながら炒める。ひき肉の色が変わったら大根を加えて炒める。油が全体にまわったら酒、カレールウの箱の表示量1/2+カップ1/2の水を加える。
- 4 沸いてきたら火を弱め、あくを取りながら10分煮る。大根にスーッと通ったら火を止める。越後みそを溶き入れてカレールウを割り入れる。
- 5 再び火をつけて混ぜながらとろみがつくまで弱めの中火で煮込む。器にごはんを持ってかける。