

北本トマトカレーフ레이크を使った 本格カレーレシピ



※イメージ

🍅 材料 (6皿分) 🍅

- 北本トマトカレー(フ레이크) 1袋
- 合挽き肉 100g
- 豚こま肉 150g
- 玉ねぎ 300g(中2個)
- 人参 150g(大1個)
- 水 500~700cc
- カットトマト缶 400g(1缶) 又は、
ざく切りトマト 400g(大2個)
- サラダ油 大さじ2

- 1 野菜をみじん切りし、鍋にサラダ油を熱して玉ねぎ、人参の順に炒める。野菜がしんなりしてきたら、合挽き肉、豚こま肉の順に加え炒める。
- 2 水400ccを加え沸騰したらアクを取り、カットトマト缶またはざく切りトマトを加え、人参が柔らかくなるまで煮る。
- 3 いったん火を止め水200ccを入れてから、北本トマトカレー(フ레이크)1袋を加えて溶かす。
- 4 再び弱火で15~20分煮込んでできあがり。