

打ち豆カレー

【材料（2人分）】

打ち豆	30g	
牛挽肉	100g	
水	120cc	} 出汁
出汁の素	少々	
醤油	大さじ1	
砂糖	小さじ2	
カレー粉	小さじ2	
サラダ油	少々	



【作り方】

- ① フライパンに油をしき、牛挽肉を炒める
挽肉に火が通ったら、打ち豆を入れさらに炒める
- ② ①に出汁、醤油、砂糖、カレー粉を入れ中火で煮込む
- ③ フライパンの水分が無くなったら出来上がり！

レシピ作成：にいがたの味 静香庵 料理長 山田哲也