

カレー肉じゃが

材料 (4人分)

牛肉	100g
じゃがいも	中2個
玉ねぎ	1/2個
にんじん	1/2本
絹さや	2~3枚
油	適量
しょうゆ	大さじ1/2
酢	小さじ1
みりん	小さじ1
カレー粉	適量
マヨネーズ	大さじ1
ケチャップ	大さじ1



作り方

- ①じゃがいもは一口大に切って水にさらす。玉ねぎは角切りに、にんじんはいちょう切りにする。牛肉は1cm幅に切る。絹さやはゆでて斜めに切っておく。
- ②鍋に油を入れ、牛肉を炒める。玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを加えて炒める。ひたひたに水を入れ、具が柔らかくなるまで煮る。
- ③しょうゆ、酢、みりん、カレー粉を加え、味がしみるまで煮込む。マヨネーズとケチャップを混ぜて加え、絹さやを散らしてできあがり。