

とっておきレシピ RECIPE

ジャガイモのハリハリカレー



材料

(2人前)

くろっぺ[黒豆モヤシ](100g)

ジャガイモ (千切り)(1個)

コンビーフ(よくほぐしておく)(1/2缶)

エリンギ(大)(手でさいておく)(1本)

カレー粉(小さじ1)

塩(適量)

こしょう(適量)

サラダオイル(大さじ1)

作り方

1. フライパンにサラダオイルを熱し、コンビーフを炒める。
2. ジャガイモを炒める。
3. くろっぺ、エリンギを入れ、更に炒める。
4. 塩・こしょうで味を調える。
5. 最後にカレー粉をまぶし、出来上がり。