

キングカレールウ甘口 を使用した

ポークカレー



■ 材料・分量（4人前）

豚バラ肉	200g	ご飯	800g
玉ねぎ	200g	豆苗	適宜
にんじん	100g		
サラダ油	適量		
※ キングカレールウ甘口	100g		
水(スープ) [最終水分量]	600ml		
※ ローレルホール	1枚		



※は弊社製品を使用しています

■ 作り方

- ① 玉ねぎを薄切りにし、にんじんはいちょう切り、豚肉は細切りにしておきます。
- ② 熱したフライパンに油を引き、①の具材を順次炒めた後、沸騰させた鍋にローレルホールと共に加えて煮込みます。
- ③ 具材が柔らかくなったら火を止め、具材とスープに分け、分量を量り取ったスープでルウを溶き、良く混ぜながら一煮立ちさせます。
- ④ ローレルホールを取り除いた具材を鍋に戻し、再度一煮立ちさせます。
- ⑤ 皿にご飯を盛り付け、④のカレーソースをかけ、お好みで豆苗をトッピングしたら出来上がりです。

使用製品



シンプルで食べやすいポークカレーです。

ベーシックなタイプのカレールウなので
カレー粉や調味料を加えて、自分好みの
味付けにアレンジしてご使用いただけます。

memo



キングカレールウには甘口の他、中辛タイプもございます。辛さの異なるカレールウ、カレー粉を混ぜて合わせてお使いいただくことで、お好みの辛さに調整が可能です。