

【スパイシー丸山考案】

こしがや長ネギ和風カレー

越谷の長ネギの風味を生かした和風カレー
市販のルーを使い5分煮込むだけで完成するので
料理があまり得意でない人でもサクッと作ることが
できますよ!

鰹節を入れて煮込むので、おそば屋さんのような
出汁の聞いたカレーになり、越谷の長ネギの風味
がさらに奥深い和風テイストに仕上げられます。
ごはん食べても美味しいですが、うどんにかけて
食べても楽しめます!



作り方

- ①鍋でお湯を沸かし、沸騰したら火を止め、材料を全部
入れてルーが溶けるまで混ぜます。
※長ネギは斜め切り
- ②再び火を付けフタをして弱火で5分煮込みむと「こしが
や長ネギ和風カレー」があっという間に完成です。

材料〈4人分〉

カレールー	半箱
水	カレールーに合わせた量
豚肉	200～250g
鰹節	2パック (1パック2.5gの小さなタイプ)
越谷長ネギ	2/3本

memo

豚肉はこま切り、切り落とし等お好みで。