

山家のバンビーのカレー

(株)どんぐりの里 いなぶ

材料 (1人分)

カレールー(液体)	100g
玉ねぎ	20g
しめじ	20g
鹿肉(部位にこだわらない)	30g
福神漬	適量
米(ミネアサヒ)	100g



調理手順

- ①しめじは炒めておく。
- ②鹿肉を茹で、玉ねぎも茹でその出汁のまま、ルーとしめじを加えて煮込む。
- ③ごはんに福神漬を添えてカレーをかける。

ここで買える、食べられる

- 下記にて、営業いたしております。
豊田市武節町針原22-1 TEL 0565-82-3666
(株)どんぐりの里 いなぶ

ちょっと一言

- 鹿肉をゆでた時に、灰汁を取ってください。