

Wジビエキーマカレー

s a b a i c u r r y

材料（2人分）

猪挽き肉	50g
鹿挽き肉	50g
玉ねぎ	2玉
トマト缶	1缶
かぼちゃ	1/4カット
カレー粉	大4
おろししょうが	小1
おろしにんにく	小1
塩	適量
湯	40cc



調理手順

- ① 玉ねぎを炒め、おろししょうがとおろしにんにくを加えたら、トマト缶を入れる。
- ② カレー粉、塩、猪挽き肉と鹿挽き肉を入れる。
- ③ 猪挽き肉と鹿挽き肉に火が通ったら湯を加え、煮込む。
- ④ 一口サイズに切ったかぼちゃを入れ、火が通ったら、塩で味を調える。

ワンポイント・アドバイス

猪挽き肉、鹿挽き肉をカレー粉、おろししょうが、おろしにんにくと別で炒めて、後のせでもよりコクがでます。



ここで買える、食べられる

市販はしていませんが、ご要望により提供させていただきます。（事前予約）

Sabai Spice Kitchen 〒454-0921 名古屋市中川区中郷3丁目311

TEL 052-304-9871

