

キーマカレー



調理時間
30分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

《材料》 3～4 人分

・ 市販のカレーフレーク	3 皿分
・ ひき肉	180g
・ 玉ねぎ (粗みじん切り)	中 1 個
・ にんじん (粗みじん切り)	中 1/2 本
・ セロリ (粗みじん切り)	1/2 本
・ お好きなきのこ (粗みじん切り)	60 g
・ トマト (角切り)	中 2 個

1. 鍋に油をひき、全ての材料・カレーフレークを入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「カレーモード」30 分でスタート

～お好みで目玉焼きをのせて～



半熟目玉焼きの作り方

1. 油をひいた鍋に卵を割り入れる
2. かき混ぜウイングは取り付けずに、「炒めモード」5 分でスタート

