



無水カレー

《材料》 3~4 人分

・市販のカレーフレーク	3 皿分
・豚こま切れ肉 (一口大に切る)	200g
・玉ねぎ (一口大に切る)	中 1 個
・じゃがいも (一口大に切る)	中 1 個
・にんじん (いちよう切り)	中 1/2 本
・お好きなきのこ	100g
・トマト缶 (カット)	1 缶 400g
・赤ワイン	100ml
・サラダ油	大さじ 1

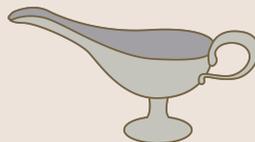
調理時間

20 分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

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」20 分でスタート



AINX

