

# 簡単ロディオカレー



## 作り方

- ① 豚肉は7mmに切って、カレー粉と塩をからめる。
- ② ベーコンと他の野菜は全部5mm角に切る。
- ③ サラダ油大さじ1（分量外）で①を炒めて、皿に取り出す。
- ④ 鍋にサラダ油を熱してバターを溶かし、にんにく、ベーコンを香りよく炒める。玉ねぎを入れてキツネ色になるまで7～8分炒め、続いて人参、カレー粉、小麦粉の順に炒めて、Aの調味料と肉を加えて煮る。
- ⑤ 煮立ったら中火にして20分くらい煮詰め、ピーマンを加えて煮汁がなくなるまで煮る。

## 材料（10人分）

豚薄切り肉	400g
┌ カレー粉	小さじ2
└ 塩	少々
にんにく	1かけ
ベーコン	80g
人参	80g
玉ねぎ	700g
ピーマン	3個
サラダ油	大さじ2
バター	大さじ2
カレー粉	大さじ2
小麦粉	小さじ2
赤ワイン	80ml
ローリエ	1枚
ケチャップ	100ml
ウスターソース	50ml
塩	小さじ1/3
チキンコンソメ	1個
水	100ml

トンちゃんカレーほど手間がかからずに作ることができます。とんちゃんローフはのっていませんが、本格的なドライカレーだよ。

