



## ぶなしめじのカレーきんぴら

### 【材料(4人分)】

ぶなしめじ…1パック(150g)	酒……………大さじ2
豚肉もも薄切り……………80g	塩・こしょう……………少々
人参……………30g	カレールウ……………20g
ピーマン……………1個	バター……………10g
サラダ油……………大さじ1	

### 作り方

- 1 ぶなしめじは石づきをとって小房に分ける。
- 2 豚肉は1cm幅に切る。
- 3 人参・ピーマンはせん切りにする。
- 4 フライパンにサラダ油を温めて②・①・③の順に炒め、刻んだカレールウ・酒・塩・こしょう・バターを入れて味を調える。