

サンチュのドライカレーのせ



▼材料（2人分）

- サンチュ …10枚
- 合挽き肉 …200g
- 玉葱 …1個
- A：
 - ・水 …200cc
 - ・白ワイン …50cc
 - ・砂糖 …小1
 - ・塩 …少々
- カレールウ …50g
- サラダ油 …大1

▼作り方

- ① サンチュは冷水に放ち、水気を切る。
- ② 鍋にサラダ油を入れて玉葱のみじん切りをきつね色に炒め、合挽き肉を加える。
- ③ Aを加えて蓋をし、10分程弱火で煮込んでカレールウを加える。
- ④ ③をサンチュで巻いて頂く。