

ししとう入りタイカレー



▼材料（2人分）

- 牛すじ肉 …400g
- 舞茸 …1株
- 玉葱 …1個
- ししとう …8本
- にんにく …2片
- 塩、こしょう …各適量
- サラダ油 …大2
- グリーンカレーペースト …40g
- A：
 - ・ココナッツミルク …200cc
 - ・鶏ガラスープ …300cc
 - ・砂糖、ナンプラー …各大2

▼作り方

- ① 牛すじ肉は塩、こしょうをし、サラダ油で焼き色を付ける。
- ② にんにくと玉葱のみじん切りをサラダ油できつね色に炒め、グリーンカレーペーストを加えて炒め香りを出す。
- ③ 圧力鍋に①、舞茸を食べやすく切ったもの、Aを加えて蓋をして20分程弱火で煮込む。
- ④ ししとうの輪切りを混ぜる。