



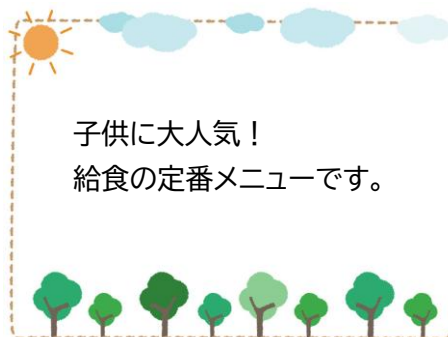
カレースパゲッティ



【材 料】4人分

{ スパゲッティ…300g }
茹で塩…小さじ 2
茹で汁…大さじ 3
にんにく(チューブ)…2 cm
しょうが(チューブ)…2 cm
豚肩肉…40g 千切り
ウインナー…3本 5mmにカット
玉ねぎ…小1個 スライス
にんじん…1/2本 千切り
ピーマン…1個 千切り
マッシュルーム…2個 スライス

サラダ油…大さじ 1
カレー粉…小さじ 1と1/2
しょうゆ…小さじ 2
ウスターソース…小さじ 2
ケチャップ…大さじ 2
塩・こしょう…少々



【作り方】 調理時間30分

- ① スパゲッティは、塩を入れたお湯で茹でる。
- ② サラダ油でにんにく、しょうがを炒めて香りを出し、豚肉を入れて炒める。
- ③ ウインナー、玉ねぎ、にんじんを加えよく炒める。
- ④ にんじんがやわらかくなったらマッシュルーム、ピーマンを加えて炒め、調味料、茹で汁を入れる。
- ⑤ 茹であがったスパゲッティを入れてよく混ぜ合わせて出来上がり。

