

料理名		梨団子カレー	
チーム名		A-A-J (エーエージェイ)	
下準備時間 : 30分		調理時間 : 1時間	
材料 (10人分)		作り方	
梨 (日田産)	300 g	＜下準備＞	
だんご粉	250 g	① 梨をすりおろす (日田産)	
鹿肉(スライス)	200 g	② にんじん、じゃがいもは、いちょう切りにする	
玉ねぎ	200 g	③ 玉ねぎは薄切り、しいたけは1口大に切る	
にんじん	150 g	④ 鹿肉は食べやすい大きさに切る	
じゃがいも	150 g	＜だんご粉の作り方＞	
しいたけ	20 g	① だんご粉を水150~200ccと梨を入れ、こねる	
カレールウ	80 g	② 耳たぶくらいになったら、1口大の大きさに丸める	
ガラムマサラ	適量	③ 熱湯に入れて、5分間ゆがく	
水	1000 cc	④ だんごをザルにあげ、水につけ、水気を切る	
		＜梨団子カレーの作り方＞	
		1 玉ねぎをしんなりするまで炒める	
		2 玉ねぎがしんなりしたら、にんじん、じゃがいも、しいたけを入れ、炒める。その後に肉を入れる	
		3 火が通ったら、水を800cc入れて20分間沸騰させる	
		4 沸騰したらアクをとり、いったん火を止めてルウを割り入れ、よく溶かす (5~10分)	
		5 最後にガラムマサラを入れ調味し、団子を入れ絡ませる	
		6 お皿に盛り完成	
※カレールー1箱は、180 g		※ 10人分のレシピです。	