

料理名		なしカレー	
チーム名		MKH ² (エムケイエイチノニジョウ)	
下準備時間 : 30分		調理時間 : 1時間	
材料 (10人分)		作り方	
トマト	1 kg	① 鹿肉は、一口大に切る きぬさやは3等分、しいたけ、玉ねぎ、人参、にんにく、しょうがはみじん切りに切る じゃがいもは、一口大に切る トマトは湯むきをし、細かく切る 梨を細かく切り、りんご、大根はすりおろす きぬさやは色止めする	
人参	650 g		
じゃがいも	500 g		
玉ねぎ	500 g		
りんご	400 g		
梨 (日田産)	300 g	② 鍋にオリーブオイルを引き、しょうが、にんにくを加え、香りが立ったら、鹿肉を炒める	
大根	200 g		
鹿肉 (日田産)	200 g	③ すりおろした梨、大根を加え、トマトを加え、きぬさや以外の材料を入れる	
ひよこ豆 (加工済)	30 g		
きぬさや	30 g	④ 十分に水分が出たら、ルウを溶かし煮込む	
にんにく	少々		
しょうが	少々	⑤ バジルで香りを出し、盛りつけ直前にきぬさやを入れる	
バジル	適量		
ルウ	5 かけ		
オリーブオイル	適量		
※カレールー1箱は、180 g		※ 10人分のレシピです。	