

料理名		具だくさん キーマカレー			
チーム名		うましかて			
下準備時間 : 30分		調理時間 : 60分			
材料 (10人分)		作り方			
猪肉(ひき肉 粗)	250 g	<p>&lt;下準備&gt;</p> <p>① しいたけ、人参、玉ねぎ、梨(1個)、パイナップル、ピーマン、柿をさいの目切りにする</p> <p>② 梨(1個)をすりおろす</p> <p>③ トマトを湯むきして、つぶす</p> <p>④ ピーマンを素揚げする</p>			
しいたけ(日田産)	4 個				
人参	1 本				
玉ねぎ	2 個				
梨(日田産)	2 個	<p>&lt;本作業&gt;</p> <p>1 猪肉(ひき肉)を生姜で炒める</p> <p>2 しいたけ、人参、玉ねぎを入れて炒める</p> <p>3 梨(さいの目切り)、パイナップルを加える</p> <p>4 全体に火が通ったら、トマトとすりおろした梨を加え煮込む(20分程度)</p> <p>5 ピーマンと柿を加え、塩・胡椒をふる</p> <p>6 カレールーを入れて、水分をとばす</p> <p>7 お皿に盛り付け、パセリをのせる</p>			
パイナップル	2 缶				
トマト(日田産)	8 個				
ピーマン(日田産)	5 個				
柿(日田産)	2 個				
生姜(すりおろし)	大さじ1				
パセリ	少々				
塩・胡椒	少々				
カレールー	1 箱				
※カレールー1箱は、180g				※ 10人分のレシピです。	