

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><下準備></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><本作業></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			