

カレー風味 五目きんぴら

(材料)	鶏もも肉	小間切れ	ごま油	適量
	ごぼう	1/2本	しょうゆ	大さじ1
	切干大根	25g	砂糖	小さじ2
	人参	1/3本	酒	大さじ1
	れんこん	50g	カレー粉	少々

《作り方》①れんこん以外の野菜を太めの千切りにします。

②れんこんは薄い、いちょう切りにします。

③フライパンを火にかけ、ごま油を入れて鶏小間肉を炒めます。

④ある程度火が通ったら、①、②を加え炒めます。

⑤カレー粉以外の調味料を入れて味付けをします。

⑥仕上げにカレー粉を加えて出来上がりです。