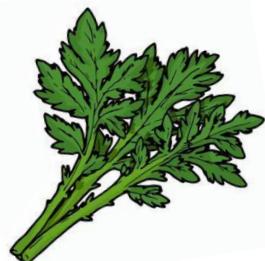
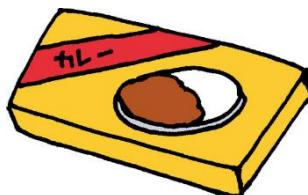
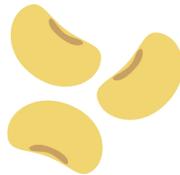


# ソイ丼

〈作りやすい分量：4人分〉

大豆（乾）	130g
豚ひき肉	100g
ベーコン	20g
カレー粉	少々
春菊	15g
油	小1
カレールウ	1かけ
醤油	大1・2/3
みりん	小3強
砂糖	大1強
水	100cc
枝豆	30g
でん粉	小1～2



〈作り方〉

- ①春菊は1～2cm長さに切る。カレールウは粗く刻んでおく。
- ②油をしき、ベーコンと豚肉を炒め、カレー粉をふる。
- ③調味料、春菊、大豆を入れ、煮詰める。
- ④火を止め、カレールウを入れて溶かし、枝豆を入れて仕上げる。

春菊の程よい苦みが味を引き立てます。  
時季によって、ほうれん草や小松菜などの別の緑の野菜を入れても◎。

