

## ほたてカレー

### 材料

ほたて	12個
豚バラ肉（スライス）	500g
玉葱	3玉
人参	2本
じゃが芋	5個
生姜	1欠片
白桃缶	1玉の1/4程度
昆布	
鰹ぶし	

### 調味料

こしょう	適量
------	----

### カレースパイス

市販のカレールー	1箱
カレー粉	適量
ガラムマサラ	適量
クミンパウダー	適量
クローブ	適量
カルダモン	適量
タイム	適量
ターメリック	適量
カイエンペッパー	適量

### 作り方

- ① 豚バラ肉を食べやすい大きさにカットし油を敷いたフライパンで炒め、油を切りま  
す。
- ② 玉葱を縦6等分の串切りにして、油を敷いた深めの鍋で軽くきつね色になるまで炒め  
ます。
- ③ じゃが芋は乱切りにして、別の鍋で柔らかくなるまで茹でておき水気を切ります。
- ④ 人参は乱切りにします。
- ⑤ 昆布と鰹節で取っただし汁でほたてをサッと茹で、ほたての出汁が取れたら取り出し  
ます。
- ⑥ 生姜はすり下ろしておき、白桃は粗めのみじん切りにします。
- ⑦ ②の鍋に①で炒めた豚バラ肉、⑤で取った出汁、人参、生姜、白桃を入れて煮ます。

この時、灰汁が出るので適宜取り除きます。

- ⑧ 人参に火が通ったらカレールーを入れ溶かし、カレースパイスを少しずつ加え好みの味にします。
- ⑨ 最後にほたてとじゃが芋を混ぜて完成です。