

もりかどビールカレーレシピ【4～5人前】

【材料】

牛肉	150g
玉ねぎ	1/2ヶ
おろしにんにく	小さじ1
サラダ油	大さじ1
おろし生姜	小さじ1
市販カレールー	適量
守口ビール	60cc
門真ビール	60cc
トマトピューレ※あれば	大さじ1



- ①肉・野菜をカットする。
- ②鍋に油をひき、①を炒める
- ③あればトマトピューレを加える。
- ④もりかどビール・水を加え、材料が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤火を止めカレールーを加え、再度ひと煮たちしたら完成。

※お好みで具材を追加してもおいしいです。