

パリパリチーズのキーマカレー

(2人分)






豚ひき肉	300g	カレールウ(甘口)	70g
たまねぎ	1コ	トマトケチャップ	大1
にんにく	2かけ	顆粒チキンスープの素 (中国風)	小2
ピザ用チーズ	大3	砂糖	大1
ごはん	茶わん2杯分	塩・こしょう	適量
		サラダ油	大2
		クミンパウダー	小1
		一味唐辛子	少々

作り方

- 1 にんにくとたまねぎをみじん切りにする。
- 2 鍋にサラダ油、クミンパウダーを入れて火を点け強火で炒める。
- 3 パチッと音が鳴ったら弱火にし、にんにくを入れて焦がさないように炒める。
- 4 にんにくの香りが出たら、たまねぎ、ひき肉を入れ強火よりの中火で炒める。
- 5 顆粒チキンスープの素(中国風)、水を入れ弱火で五分程煮込む。
- 6 トマトケチャップ、砂糖、カレールウ、塩、こしょう、一味唐辛子を加え、とろみがつくまで煮込む。
- 7 フライパンにピザ用チーズをのせ、強火で焼き、溶け始めたら中火にし、きつね色に焼く。
- 8 器にごはん、カレー、チーズをのせ、一味唐辛子をふれば完成!

