

おでんでもカレー

材料

おでん…大根、しめじ、ちくわ、など煮物の残り、
レトルトカレー…賞味期限まじかのレトルトビーフ
カレー、人参、玉ねぎ

- ① おでんとして前日に残った、大根、しめじ、ちくわなどの材料を一口大に切る。煮汁も使う。
- ② 人参と玉ねぎを新しく1口大に切ってオリーブオイルで炒める。
- ③ 柔らかくなったら、おでんの煮汁を加えて、加熱。
- ④ レトルトカレーを加えて、よく混ぜて加熱。
- ⑤ レタス菜をあしらってお皿に盛る。

