



竹輪とピーマンのカレー炒め

30分

竹輪のうま味と子どもたちに人気のカレー味でピーマンがとても美味しく食べられます。



さっと作れてすぐ食べられるので、もう一品欲しい時にぴったりなおかずです。
彩りに赤や黄色のピーマンなど加えてもきれいですよ！

材料：4人分

竹輪	2本
ピーマン	4個
油	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
カレー粉	少々

作り方

- ① 竹輪を食べやすい大きさに切る。
- ② ピーマンは半分に切って種をだし、竹輪の大きさに合わせて切る。
- ③ フライパンに油をひき、①②を炒める。
- ④ ピーマンがしんなりしたら酒とカレー粉を加えて全体に味を馴染ませたら出来上がり。

*味付けはお好みで加減して下さい！



社会福祉法人
聖隷福祉事業団