

簡単時短梨カレー



材 料（4人分）

梨 1～2個（500g） ジャガイモ 2個（300g）
玉ねぎ 1個（200g） にんじん 1本（200g）
豚肉 200g コンソメ 1個 サラダ油 大さじ1
カレールー(辛口) 90g 水 200ml

作 り 方

1. 梨と野菜は一口大より大きめに切り、肉は一口大に切る。
2. 圧力鍋に梨と野菜、肉、水とコンソメを入れて沸騰させ、沸騰したら中火で5分ほど煮る。
3. 圧力鍋の圧力が落ちたら、カレールーを入れ時々混ぜながら煮込む。トロっとしたら出来上がり！
(水分が足りないときは、適宜水を入れ、とろみが足りない時は小麦粉の水溶き(分量外)を少々加える。)

※圧力鍋を使用することで20～30分ほどで完成します。

※梨の甘みで辛口カレーがまろやかな味になります。