

平成 20 年 1 月 26 日

## カレー味の巾着鍋

豚ひき肉 300g 椎茸 長ネギ 卵 1 個 醤油大 1  
でつみれにする。



椎茸の芯・白菜の芯はみじん切りにし、塩でもむ。袋にした油揚げに詰め、乾燥スパゲッティで綴じる。

蛤 里芋 白菜 椎茸 鮭 春菊 ニンジンは一  
口に切る。

かつお出しで煮る。最後にカレー・味噌大 4、  
オイスターソース・しょうゆ大 1 で味を整  
える。

