★ ポークビーンズ **★**

● 粉料 (4 次券) ●

だいず みずに 大豆の水煮	I 2 0 g
ぶたにく 豚肉	8 O g
たまねぎ	I 6 0 g
じゃがいも	2 4 0 g
にんじん	60 g
◎カレー粉	2 g
◎砂糖	8 g
^{うすくち} ◎淡口しょうゆ	I 6 g
◎ケチャップ	I 6 g
◎塩、こしょう	少し
_{あぶら} 油	できりょう 適量

●作り方●

- ① たまねぎはくし切り、じゃがいも、にんじんはいちょう切りにする。豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に油を熱し、豚肉を炒め、塩、こしょうをする。
- ③ たまねぎ、にんじん、じゃがいもを加えて炒める。
- ④ カレー粉を加えて炒める。
- ⑤ 浸かるくらいの水、大豆を入れて煮る。
- ⑥ 砂糖、しょうゆ、ケチャップで味をととのえる。