

# カレービーフン

春キャベツの甘みとカレー風味が食欲をそそります



## 材料(4人分)

ビーフン	……	200g
豚薄切り肉	……	200g
キャベツ	……	1/4 個
パプリカ	……	1/2 個
塩	……	少々
カレー粉	……	小さじ 2
なたね油	……	大さじ 2
<合わせ調味料>		
砂糖	……	大さじ 1
塩	……	小さじ 1
酒	……	大さじ 2
しょうゆ	……	大さじ 2
こしょう	……	少々

## 作り方

- 1 ビーフンはぬるま湯につけて 20 分くらいでもどし、ざるにあげて水切りしておく。
- 2 キャベツは一口大に切る。パプリカは種をとって、細切りにする。豚肉は 3cm 幅に切る。
- 3 調味料は、カレー粉以外をボウルに入れ混ぜておく。
- 4 フライパンに油を熱し、キャベツ、パプリカを炒め、しんなりしたら取り出す。
- 5 フライパンに油大さじ 1 を入れ熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったらビーフンを加えて炒め、さらにカレー粉を加えて炒める。
- 6 5 に取り出した野菜を戻し、調味料を加えて汁気がなくなるまで、炒め合わせる。

・冷蔵庫に残っているお野菜何でも加えて。