

道の駅レシピ

一覧ページへ戻る



とまとカレー(4名分)

道の駅 特産品



小松とまと

とまとカレー

レシピをみんなに広めよう!

ツイートする 0

水は一切使わず、とまとの水分だけで煮込みます。

小松市特産

小松市産とまと 使用

レシピ作成者

JA小松市営農部 岡田 彰(オカダ アヤ)様

ここが重要! ワンポイント

とまとから、水分がタッパリ出ますので、よく炒めて下さい。



調理時間・材料

調理時間 約30分

材料(4人分)	<ul style="list-style-type: none">小松市産とまと 中5個豚ひき肉 200gたまねぎ 大1個カレールー お好みの量塩、コショウ 適量オリーブオイル 適量
---------	---

道の駅情報

道の駅 こまつ本郷温

国道8号線小松バイパス 蓮代寺IC降りてすぐ

Tel(0761)25-1188

Fax(0761)22-0125



印刷する

レシピを印刷する



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダー(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。

お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください/無料。

作り方

- 1 熱したなべにオリーブオイルを適量入れ、たまねぎのみじん切りを炒める。
- 2 たまねぎの色が透明に変わったら、ひき肉を加えさらに炒める。
- 3 ひき肉に火が通ったら、ざく切りにしたとまとを加え、中火で炒める。
- 4 とまとの形が崩れてくるまで、約10分煮込む。
- 5 とまとの形がなくなったら、カレールーを加えて完成。

レシピ紹介者からのコメント

とまとの甘みが出ますので、カレールーは中辛以上にするのがお勧めです。



一覧ページへ戻る

▲ このページのトップへ