Today's Special

鹿のキーマカレー

材料

（10 名分）

鹿肉のミンチ　1 kg
玉ねぎ　2 個
人参　1/2 本
セロリ　1 本
にんにく　1 かけ
生姜　20 g
ダイストマト　30 g ×2 パック
塩　10 g
コショウ　2 g
カレー粉（S&B）
ケチャップ　65 g
食用油　適量

作り方

1. 玉ねぎ、人参、セロリをみじん切りにして、オイルと一緒に 15 分ほど炒め、甘みを出す。
2. 1. ににんにくと生姜のみじん切りを加えて、さらに鹿肉のミンチ、塩、コショウを加え、鹿肉に火が通たらダイストマト 2 パックを加えて 1 時間煮込む。
3. いい感じで水分がとび、鹿肉が柔らかくなったらカレー粉（S&B）とケチャップを入れて、塩コショウで味をととのえて完成。。

Check Point

ごはんと一緒にどうぞ♪