



## 豚肉のカレー生姜焼き

□ 材料	約4人前
豚肩ロース	大4枚
※ 生姜・酒	1片・大さじ2
醤油	大さじ2
カレー粉	少々
塩・胡椒	少々
小麦粉	適量
サラダ油	適量



### □ 作り方

- 【1】 ※の調味料は合わせておき、肩ロースは軽く塩・胡椒しておく。
- 【2】 熱したフライパンに小麦粉を軽くはたき、肉を並べ両面を焼く。
- 【3】 【2】の火が通ったら、※の調味料を回しかける。
- 【4】 肉にたれが絡んだら出来上がりです。。

生姜焼きにカレー風味を付けました。

ほんの香り付け程度でしたので、もう少しカレー粉が入ってもよかったかもしれません。

お肉を焼く時に玉ねぎや茹でたジャガイモ等入れてタレと合わせても美味しいと思います。

付け合せはきゅうりの酢の物でしたが、さっぱりして合いましたよ。