



## カレーソーススパゲッティ



スパゲッティ 4人分 400g

豚ひき肉 200g

玉葱 大1個

人参 1/2本



青ピーマン 大1個

エリンギ 1本

① ケチャップ 大3



ソース 大1

カレー粉 大1/2

塩 小1/2



しょう油・酒 各小2

バター・オリーブ油 各大1

小麦粉 大2 水 250ml

### 作り方

- ① 鍋にバターとオリーブ油を熱し、小麦粉を入れよく混ぜながら加熱しルウを作っておく。
- ② 玉葱、人参、ピーマン、エリンギを粗みじんに切っておく。
- ③ 別鍋にオリーブ油を熱し、②の野菜ひき肉を炒め①と水を加える。
- ④ かき混ぜながら少しずつ①を加えとろみをつける。
- ⑤ 茹でたスパゲッティにかけたらできあがり♪

