

① ^{なべ}鍋を ^{あぶら}かけ ^し油を ^{てんか}敷いて ^{あぶら}点火、 ^{おんど}油の ^あ温度が ^あ上がったら

^{にく}お肉を ^{くわ}加え ^{いた}炒め ^きます。 ^きやけどに ^き気をつ ^きけます。

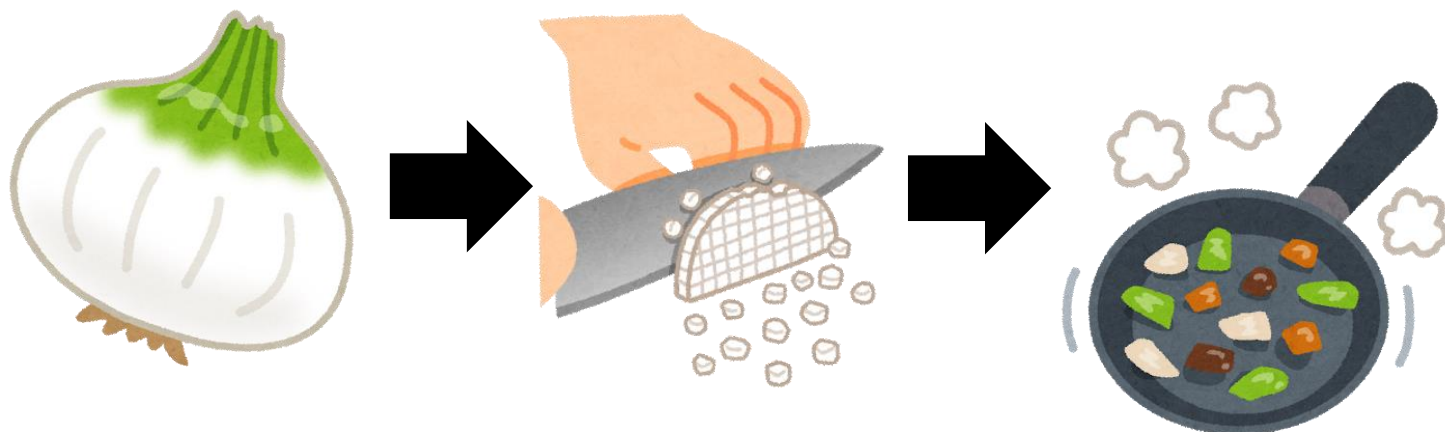


② ^{にく}肉の ^{せい}生の ^{ぶぶん}部分が ^な無 ^なくな ^なったら、 ^{みず}水 ^いを入 ^いれ (^{ていど}500ml程 ^{ていど}度)

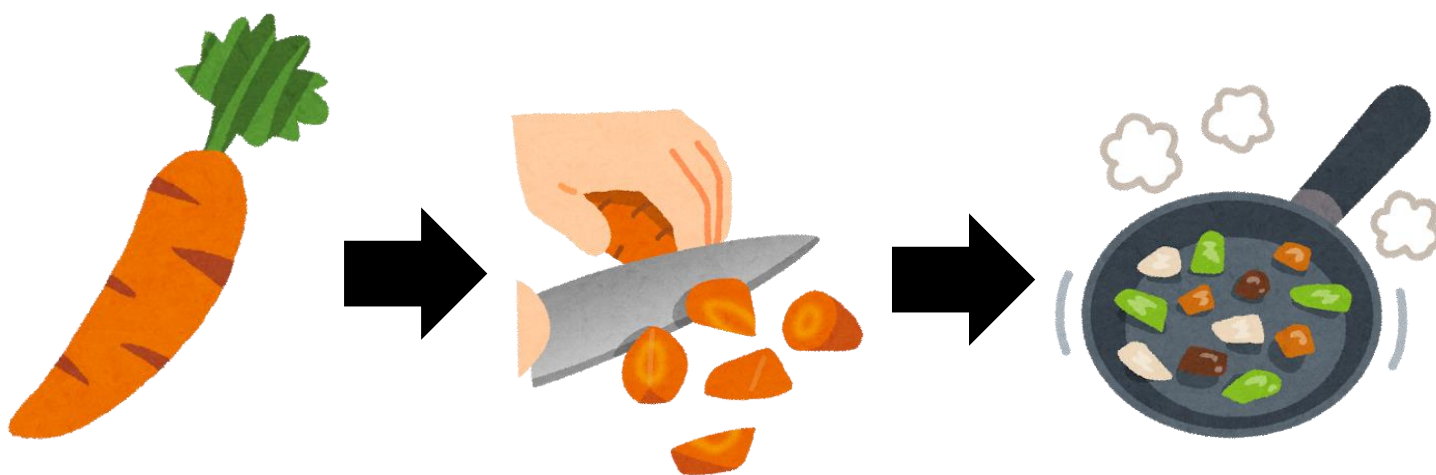
^き切 ^きった ^{じゆん}順 ^{なべ}に ^い鍋 ^いに入 ^いれ ^います。



③ ^{たま}玉ねぎを^き切る。切った^{なべ}鍋に^い入れる

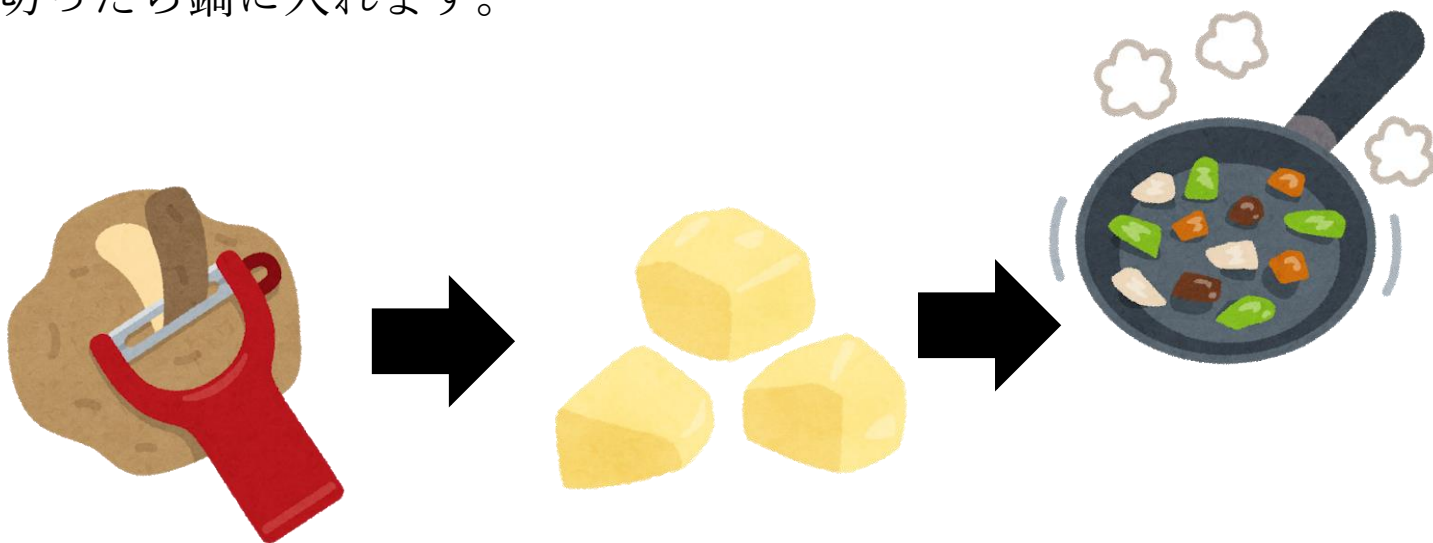


④ にんじんを切ったら^{なべ}鍋に^い入れる。



⑤ ジャガイモをピーラーで皮むき。手を切らないで下さい。

切ったら鍋に入れます。

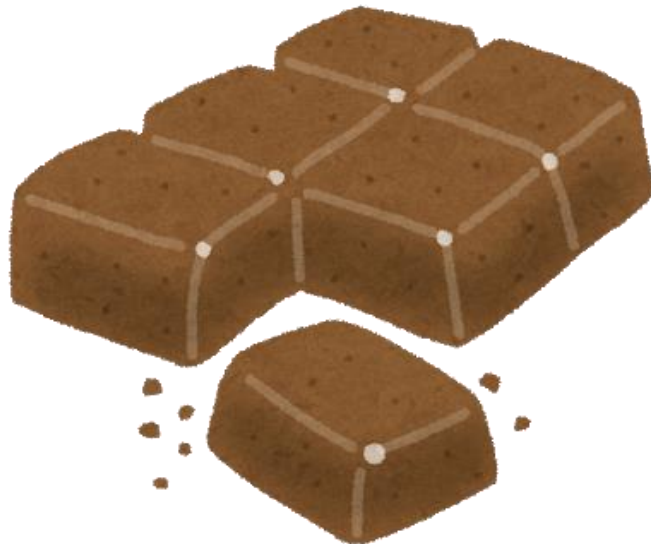


⑥ 鍋に入れた具材をかき混ぜます。

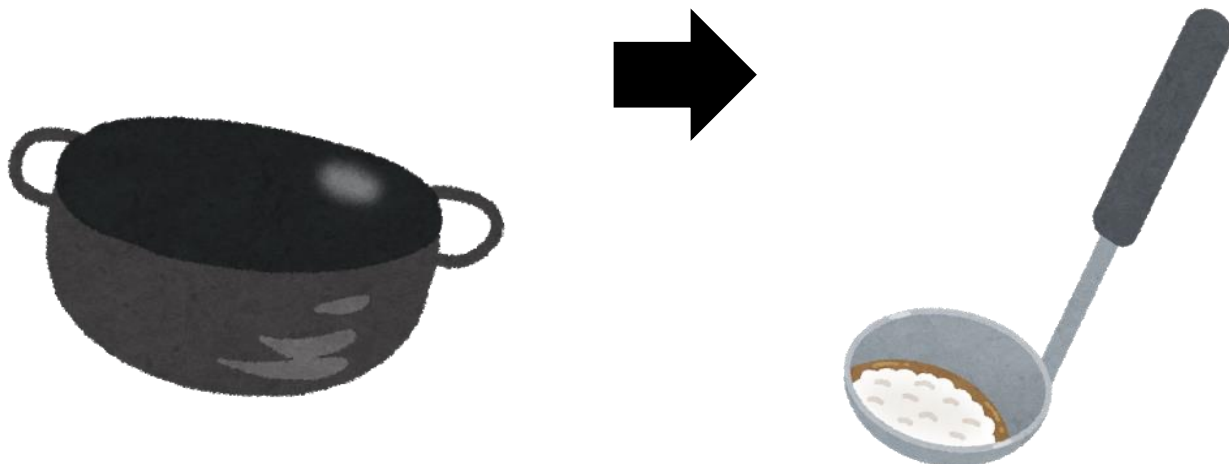


⑦カレールーを細かく刻みます。

指を切らない様に気をつけてください。



⑧ジャガイモに火が入りましたか？箸を刺して確認をお願いします！煮えたらアク取りです。



⑨ソース・ケチャップ・^{とり}鶏ガラスープの^{もと}素・カットトマトを^い入れます。やけどに^{ちゅうい}注意！



⑩みじん^{さい}切りにしたカレー^いールーを入れる

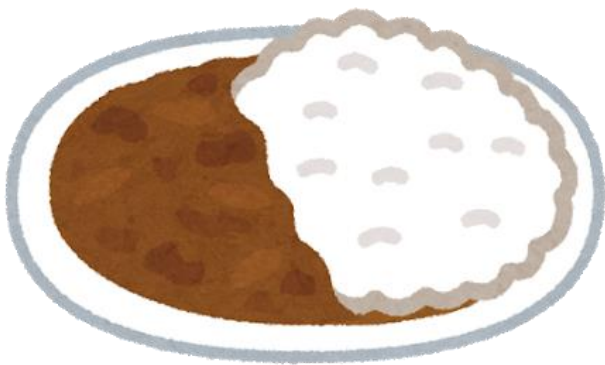


⑪^こ焦げない^{よう}様に、^{した}下から^まかき混ぜます。^{ねば}粘り^き気が^あ有る^{とき}時は

100ml^{ていど}程度^{しんちょう}ずつ^{みず}慎重^たに^{くだ}水を^た足して^{くだ}下さい。



⑫カレー^ルーのか^{たま}りか^{たま}りが^き消えたら、^{かんせい}完成^{です}です。



^{つか}お^{さま}疲れ^い様^{ただ}です！^いそれ^{ただ}では^き頂^まき^まし^しょう！

くれぐれも🍲^{かえ}を^{かえ}ひ^{かえ}っ^{かえ}くり^{かえ}返^ささない^ねでね。