

<料理名> ブリのカレーあんかけ



料理の紹介文

材料：（4人分）…目安程度

ブリ	4切れ
玉ねぎ	大1個
しめじ	1パック
生姜	
砂糖、醤油、酒	各 大2
カレーパウダー	
片栗粉	
みりん	

作り方：

- (1) ブリは生姜と砂糖、醤油、酒などを入れ煮詰める。
- (2) 醤油、みりんを薄味にして、玉ねぎ、しめじを煮る。
- (3) (2)の中にカレーパウダーを入れ味付けし、片栗粉でとろみをつけ、ブリにかける。
- (4)
- (5)
- (6)
- (7)

≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫

- かぼちゃのレモン煮
-
-
-