

カレーレシピ

1. カレーの材料を切り、薪を割り、かまどの火をおこす

- ① カレーの材料を好きな形に切る。

※材料は、小さく切ると火が通りやすいよ!

- ② 薪を割り、かまどに火をつける。

※鍋の底に燃えている薪が当たらないようにしましょう!



先にお米に水を入れていると
いいかもしれないよ!



2. 肉や野菜を炒める

- ① 鍋に油をしき、肉を十分に炒める。

- ② たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ、全体に火が通るまで炒める。

- ③ 水を具材が隠れるくらいまで入れる。

※水の入れすぎには、注意してね!

3. 煮込む

- ① 鍋にふたをして煮込む。

- ② あくを取る。※あくは、流し場に流してね!

- ③ しばらく煮込む。焦げ付きそうなら、かまどの端に動かす。

- ④ 沸騰したら、ルウを入れて溶かし、とろみがつくまで煮込む。



4. 完成!!

- ① じゃがいもやにんにくに火が通っていたら出来上がり。

※やけどしないように取り出して、熱いうちにみんなで食べよう。