

作品名 山と湖の大津っ子カレー

使った大津産・地場産の食材・食品 しいたけ、モロコ、たまねぎ、ごり



作り方（2人前の分量）

	材料名	分量	備考	工程	順番	作り方
1	ごはん	1合		とぐ、炊く	1	米1合をきれいにとぐ、水を加えて炊く
2	えのき	30g		切る、炒める	2	1口サイズに切る
3	しいたけ	30g		同上	3	1口サイズに切る
4	バター	10g		フライパンに入れる	4	フライパンにまんべんなくとかす
						2, 3, 4、を炒める
5	カレールー	50g			5	なべに入れる
6	ごり	50g		切る	6	1口サイズに切る
7	モロコ	50g		切る	7	1口サイズに切る
8	たまねぎ	30g		切る	8	1口サイズに切る
9	にんじん	30g		切る	9	1口サイズに切る 6～9を炒める
10				盛り付け	10	ルーとごはんを別にして盛り付ける