

# 夏の簡単どんぶり。

## 豆腐のカレーどんぶり

### 材料

- ・豆腐（もめん）
- ・ごはん
- ・豚バラ肉薄切り
- ・玉ねぎ / きぬさや
- ・和風だし / カレー粉 / 水溶き片栗粉

### 作り方

- 1 鍋でだしを温め、沸騰したら食べやすい大きさに切った豚肉、玉ねぎを入れて煮る。
- 2 カレー粉（又はカレールウ）を入れる。一口大に切った豆腐と絹さやを入れてサッと煮たら、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3 どんぶりによそったご飯の上に2をかける。

