

# 鳥取県産鶏挽肉と白ねぎの 鶏団子のカレー



## 材料(8皿分)

・ ザ・ホテル・カレー 〈濃厚仕立て〉	1箱(160g)
***** ( a ) *****	
鶏ひき肉	500g
白ねぎ	2/3本(100g)
塩	小さじ1
卵	1個
片栗粉	小さじ4
*****	
白ねぎ	3・ 1/3本(500g)
サラダ油	大さじ2
水	850ml ( 4・1/4カップ )

## 作り方

- ①(a)の白ねぎはみじん切りにして、電子レンジ(500W)で約2分加熱し、粗熱を取る。
- ②鶏肉に①の白ねぎ、塩、卵、片栗粉を加えてよく混ぜて団子を作る。
- ③厚手のなべにサラダ油を熱し、一口大に切った白ねぎをいためる。
- ④水を加え、沸騰したら②の鶏団子を入れ、再び沸騰してきたらあくを取り、弱火～中火で約15分煮込む。
- ⑤いったん火を止め、ルーを割り入れて溶かし、再び弱火でとろみがつくまで約10分煮込む。