

## 豆腐のドライカレー

<4人分>

### <材料>

木綿豆腐 1丁  
片栗粉 小2

A 豚ひき肉 300g  
カレー粉 大2  
しょうゆ 大2  
ケチャップ 大4  
ウスターソース 大4  
しょうが 1片

### <作り方>

- ① 豆腐はキッチンペーパーに包み、水気を切る。
- ② Aをフライパンに入れ、混ぜながら火にかける。
- ③ ひき肉に火が通ったら、①の豆腐と片栗粉をいれ、混ぜながら炒める。  
\*チーズをかけて温め、グラタン風にしてもよい。  
\*\*ご飯にかけてもパンにはさんでもおいしいです。

