

# アグー豚肉のポークカレー

【おすすめ部位】  
モモ、肩ロース



## 材料【4人分】

アグー豚肉 モモ	400g
野菜(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、にんにく)	各適量
カレールー	4人分
小麦粉	少々



## 作り方

**1** 各材料は食べやすい大きさに切り分けておく。  
よく熱したフライパンに油をしき、野菜を炒めた後、水を入れた鍋に入れ 20 分ほど煮込む。

**2** アグー豚肉は小麦粉をまぶしてから炒め、火が通ったら**1**の鍋に入れる。

**3** カレールーを入れてさらに20分ほど煮込んだら出来上がり!

