



タイ風グリーンカレー

調理時間20分

[材料 2人分]

牛薄切り肉	100g
赤ピーマン	1個
なす	2本
さやいんげん	4本
A	
カレーペースト	1/2袋 (25g)
水	2カップ
砂糖	小さじ1
スイート・チリソース	大さじ1
ナンプラー(または、ヌクナム)	大さじ1
塩・こしょう・サラダ油	適量

[作り方]

1. 牛肉、赤ピーマン、なすをそれぞれ一口大に切る。
2. さやいんげんを塩ゆでにし、斜め切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1の具を炒め、塩・こしょうをふる。
4. 3にAを加え、煮立ってきたら、塩・こしょうで味を生える。
5. 2のさやいんげんを加える。