

条件は  
豚肉・玉ねぎ  
を使ったレシピ




お母さんの味 食べたい・作りたい・伝えたい・後世に残したい

# NFTカレーレシピコンテスト応募用紙

記入年月日

2023 年 1 月 20 日

氏名(ふりがな) 団体名	かりい あみこ 加里井 応実子	
住所	〒 222-77 東京都調布市武蔵町2番地22丁目2号	TEL 088-5252-4343
メールアドレス	karioubo234 @ gmail.com	
レシピ 料理の材料	(カレーの名前・呼び名: 加里井家の大量玉ねぎ切り分けカレー 材料(2人前) ぶたバラ 150g      ジャガイモ 2個      カレールー (中辛) ためねぎ 3個      にんじん 1本      水 400cc すりおろしニンニク 小さじ 1	
作り方	作品の説明(作り方のポイントなど記入ください)  1) 玉ねぎは1個はみじん切り、1個はくし切り、もう1個は半月切りにんじん、ジャガイモ、ぶたバラ肉はひとくちサイズに切り分けます。 2) なべにサラダ油を入れ、ニンニクを入れ、みじん切り玉ねぎからいためます。玉ねぎはアメ色になるまで弱火でていねいにいためます。 3) くし切り、半月切り、にんじん、ジャガイモ、ぶたバラを入れ、水を加えて中火で15分ほどにこみます。 4) 火を止めカレールーを入れ、よく混ぜて出来上がりです。	
思い出のエピソード	 我が家では父が家の庭で玉ねぎを植えて作っています。 その玉ねぎをたくさん食べるために一年を通しておばあちゃんがこのカレーを作ってくれます。作ってるおばあちゃんがみじん切りをするのにつかれてしまっているような切り方をミックスしたのが始まりで、食感の違いを楽しみ血液サラサラになる健康に良い玉ねぎを山盛り食べることでできるカレーです。 私は初回のサラサラカレーが好きですが、父や兄は2回以降のドロドロを好んでいます。早く食べたいから家族全員で玉ねぎをカットするときもあります。もし余ったものはジャガイモを入れてコロケにしてくれる時があります。それもおばあちゃんが気が向いたら。。笑 玉ねぎが大量にある時ぜひたくさんカットして作ってみてください!	

- この応募用紙に必要な事項を記し、作品の裏に貼って提出してください。
- この応募用紙1枚で収まらない場合はコピーしてお使いいただいてもかまいません。
- 画像を別紙もしくは写真を添えてもかまいません。