

生産者おすすめレシピ

レンガの ドライカレー



- ① レンガは半分に切りにしてオリーブオイルを
アウ抜きをする。
- ② 玉ねぎも半分に切りにする。
- ③ 豚ひき肉、①、②を炒める。
ひき肉の色が変わったらニンニク、水
200cc、カレー3片を加える。
- ④ 水気がなくなるまで炒めたら完成!!

× グストイタリ

生産者おすすめレシピ

レンガの ドライカレー



- ① レンガは半分に切りにしてオリーブオイルを
アウ抜きをする。
- ② 玉ねぎも半分に切りにする。
- ③ 豚ひき肉、①、②を炒める。
ひき肉の色が変わったらニンニク、水
200cc、カレー3片を加える。
- ④ 水気がなくなるまで炒めたら完成!!

× グストイタリ

生産者おすすめレシピ

レンガの ドライカレー



- ① レンガは半分に切りにしてオリーブオイルを
アウ抜きをする。
- ② 玉ねぎも半分に切りにする。
- ③ 豚ひき肉、①、②を炒める。
ひき肉の色が変わったらニンニク、水
200cc、カレー3片を加える。
- ④ 水気がなくなるまで炒めたら完成!!

× グストイタリ

生産者おすすめレシピ

レンガの ドライカレー



- ① レンガは半分に切りにしてオリーブオイルを
アウ抜きをする。
- ② 玉ねぎも半分に切りにする。
- ③ 豚ひき肉、①、②を炒める。
ひき肉の色が変わったらニンニク、水
200cc、カレー3片を加える。
- ④ 水気がなくなるまで炒めたら完成!!

× グストイタリ