

# 親子で作ろう！簡単カレーパン

簡単に包めるので、子どもでも包みやすい。  
発酵時間もないので、短い時間で作れます。

## 野菜の皮をむく

- たまねぎ 1個
- にんじん 1本
- ジャがいも 2個



たまねぎ・にんじん・りんごは、チョッパーでみじん切り。  
ジャがいもは、一口大に切る。

## 切る

- たまねぎ
- にんじん
- リンゴ半分
- ジャがいも



## 混ぜる

- ホットケーキミックス 300g
- 水 小さじ4
- ヨーグルト 120g

## 炒める

- ひき肉 360g
- ケチャップ 大匙1
- はちみつ 2本
- ブイヨン 1個
- カレールー 3かけ
- 水 大匙1



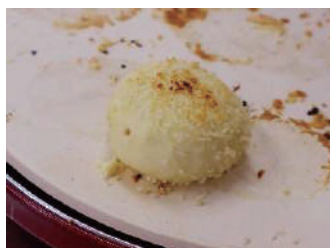
フライパンでひき肉とたまねぎ、にんじん、りんご、ジャがいもを炒め、調味料を加えて、味を調える。

## 包む



- 皮生地を12分割して広げて、カレーを適量包み、丸める。小さく平たく作ることが、焦げ付かせないポイント。
- 片づけを楽にするため、クッキングシートを敷くとよいかも。
- 油を塗ってパン粉をまぶす。

## 焼く



- 20分下火で焼いて、表面がサクサクにちょっと焦げ目がついたら、完成。

## 完成

