

用意するもの

◆材料(4皿分)

- ・豚肉…~~300g~~ **10頭** その辺を歩いてる子でいいのかしら…
あとお肉は多いほうがいいわよね!
- ・にんじん…~~1本~~ **10本** 有機野菜が体にいいって聞いたわ!
お野菜も多いほうがいいわよね!
- ・たまねぎ…~~1玉~~ **10玉**
- ・じゃがいも…~~1個~~ **10個**
- ・カレースパイス…適量 市販のスパイスじゃ物足りないかも…
森にスパイスを取りに行きましょう!
- ・小麦粉…大さじ2
- ・バター…大さじ2
- ・水…400ml カトレアね!

◆使う道具

- ・包丁
- ・まな板 たしかロザリーが持ってるはず! 聞いてみましょう
- ・大鍋 うんと大きいのを用意しなくちゃ!
- ・火 私だわ!

カレーの作り方

1. 豚肉と野菜類はすべて、食べやすい一口大の大きさに切る。

鍋にバターを熱す

- まずはその辺を歩いてた豚を捕まえてきたわ！これは新鮮ね！
- ……なんとか食べられるようになったわよね。多分！
- 次はお野菜なんだけど……スフレはお野菜食べられるかしら。もっと小さく切った方がいいのかな。確か……すり下ろしたらバしないってどこかで読んだ気がするわ！そうしましょ！
- お鍋にバターを熱して……あら？一瞬で消えちゃったわ。材料をすべて入れて、小麦粉をまぶしながら軽く……火を……
- やっぱり火力は命よね！
- きゃあ！！カトレア！！！！早く来て！！！！！！
- 火を止めて(消してもらって)、森で集めたスパイスを入れましょ。あんな色になるくらいだもの、結構入れていいわよね。
- だいたい溶けたら……うーん、溶けないけど……溶けたことにして、再度火にかけ、じっくり……高火力で……
- できあがり！
見た目もとってもカラフルで華やかになったわ！大成功ね！

