

# アルーマサラ（ポテトのドライカレー）

## 量

20人前

## 材料

### ホールスパイス

#### A

名称	量
ヒング	1 tsp

#### B

名称	量
カロンジ	5 tsp
マスタード	5 tsp
ウラド豆	40 ml
カレーリーフ	一掴み

### パウダースパイス

名称	量
ターメリック	1+2 tsp
チリ	1.3 tsp

### その他

名称	量
油	150 ml
ショウガ	50 g
青唐辛子	5 本
タマネギ	1 kg
ジャガイモ	2.5 kg
トマト缶	3 缶
塩	7 tsp

## 下準備

1. ジャガイモの準備
  1. ジャがいもは皮ごと使うので綺麗に洗う
  2. ジャガイモをターメリック(1tsp)と塩(適宜)と一緒に水に入れ強火で沸騰するまで加熱
  3. 圧力鍋なら3分、普通の鍋なら20分弱火で加熱
2. ショウガは微塵切り
3. タマネギはスライス
  - 詳細は[こちら](#)で

## 手順

1. 油を熱してホールスパイスを**A,Bの順番**に入れる
2. ショウガ、青唐辛子を入れて炒める
3. タマネギを入れて炒める
4. パウダースパイス、塩を入れる (弱火！)
5. トマトを入れる
6. ジャガイモを入れて混ぜる