① なべにサラダ油、ショウガ、にんにくを入れ、中火にかける。
よい香りがしてきたら、合いびき肉を入れていためる。

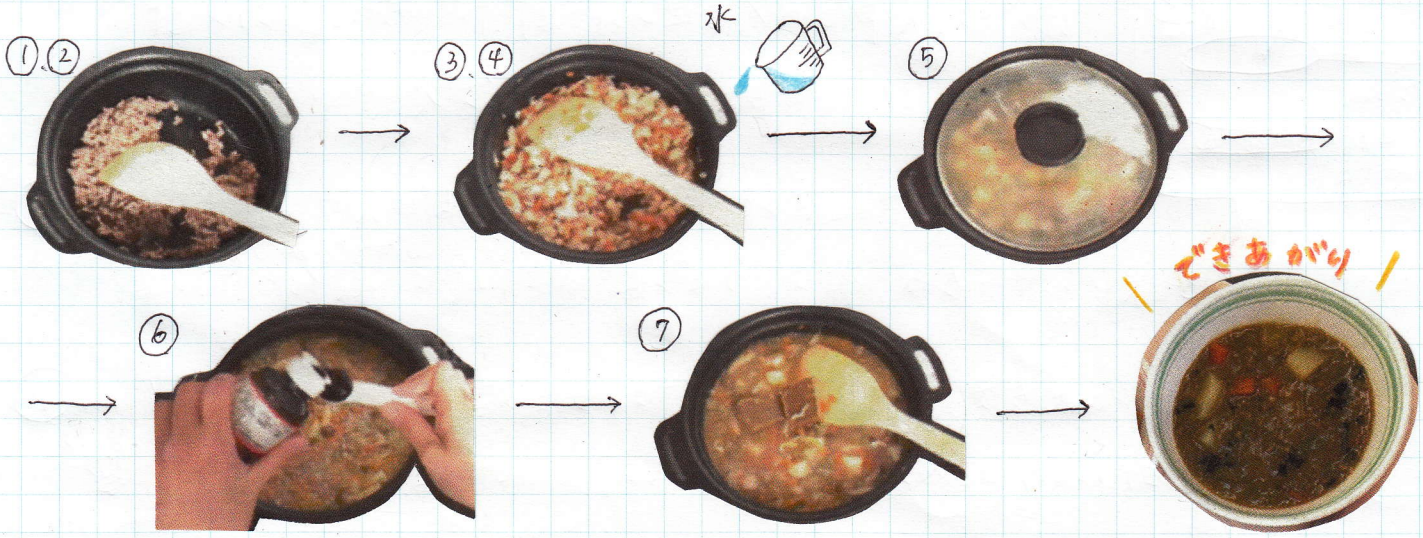
② 酒をお肉にふりかけ、へらで肉がかたまらないようにほぐしながらいためる。

③ 肉の色が変わったら、玉ねぎ、にんじんを入れていためる。

④ 野菜がしんなりしたら、ほうれん草、えのきだけを入れ、さらにいためる。

⑤ じゃがいもを入れてざっとまぜ、かぶるくらいの水（約200mL）を入れてふたをする。
弱火にして、5分ほどにこむ。

⑥ じゃがいもがやわらかくなったら、★の調味料を入れてまぜる。

⑦ カレールウを入れ、かたまりがとけてなくなるまでよくまぜる。

⑧ とろみがついたら火を止め、できあがり！