

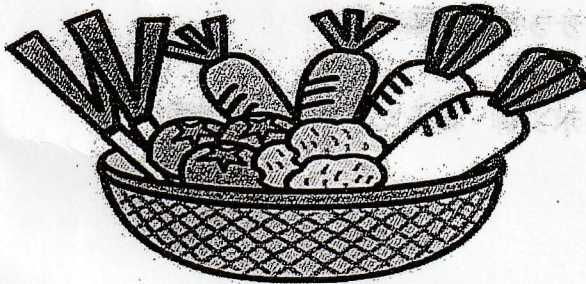
◎汁物 野菜カレースープ

材料 9人分

ウィンナー	18本
にんじん	100g
玉ねぎ	1.1/2ヶ (240g)
じゃがいも (中)	3個 (300g)
キャベツ	6枚 (240g)
塩・こしょう	少々
水	2400ml
カレールー	3かけ
固形コンソメスープの素	6個
塩・こしょう	少々

<作り方>

- ①にんじん・玉ねぎ・キャベツは1~1.5cm幅の細切りにする。じゃがいもは1.5cmくらいの角切りにする。
- ②鍋に水とウィンナー、①の野菜を全部いれて火にかける。
(ウィンナーも一緒に煮込むと、旨みがたっぷりスープに溶け込みます)
- ③グツグツと沸いてきたら中火くらいに弱め、アクを取りながら煮込む。
野菜がある程度柔らかくなったら、固形スープの素を入れる。
- ④じゃがいもが柔らかくなったらカレールーを入れて、優しくかきまぜながら溶かし、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤器に入れて、出来上がり ♪♪



メモ

