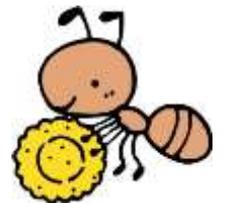




# カレースープ



## <材 料>

作り方4人前

ウインナー 4本 玉ねぎ 1個 人参 1/2本 ジャがいも 1個 水 600cc  
☆鶏ガラスープの素 小さじ2 みりん 大さじ2 カレー粉 小さじ1/2  
炒め油 少量 塩 適量

## <作り方>

- ① 玉ねぎ・人参・じゃがいもは角切りに、ウインナーは1cmの幅に輪切りにする。
- ② 厚手の鍋に炒め油を熱し①をよく炒める。
- ③ 野菜が少し透き通ってきたら水を加え、☆の調味料を加える。
- ④ ③が沸騰してきたら、弱火で20分～30分煮る。
- ⑤ 塩等で味を整える。



## <ワンポイント>

カレー粉の辛味が気になる場合は分量より減らすと良いですよ。  
白菜やブロッコリーなど他の野菜を入れても美味しいです！