



白菜・水菜とウインナーのカレースープ

簡単に1人分から作れるので、夜食にもピッタリです。



材料（1人分）

カレールウ（中辛）	20 g
ウインナー	2本
白菜	1枚
水菜	30g
にんじん	小1/5本（20g）
たまねぎ	中1/8個（25g）
牛乳	30ml
水	200ml

作り方

- 【1】 ウインナーはぶつ切りにし、白菜、にんじん、たまねぎは小角切りにします。
水菜は3 cm長さのざく切りにします。
- 【2】 鍋に水菜以外の1の具材、水を入れて火にかけ、沸き上がってきたらアクを除いて弱火にし、しばらく煮込みます。
- 【3】 具材に火が通ったら、いったん火を止め、ルウを加えて混ぜます。
再び火にかけ、1の水菜と牛乳を加えてひと煮立ちさせ、器に盛ります。

ワンポイント

お好みで塩を加えて味を調整してください。

