



カレー風味のビシソワーズ

夏にぴったりなひんやりレシピです。



材料（2人分）

粉末カレールウ	約20g
お湯	80ml
じゃがいも	中1個（約150g）
牛乳	1と1/2カップ（300ml）
コンソメ	1個

作り方

- 【1】 じゃがいもの皮をむいて、さいの目状に切り、500Wのレンジで3分間温めます。
- 【2】 お湯にコンソメを溶かし、その後カレールウを溶かします。（ペースト状になります）
- 【3】 全ての材料を入れてミキサーにかけます。冷蔵庫で冷やしたら完成です。

