



## ロールキャベツのスープカレー



### 材料（1皿分）

スープカレーの素（ハ°-スタイフ°）	60 g
冷凍ロールキャベツ	2 個
長ネギ	30 g
グリーンアスパラガス	2 本
うずら卵	ゆでたもの 2 個
水	400m l
ガラムマサラ	適量
レッドペパー	適量

### 作り方

- 【1】 長ネギは斜め薄切り、グリーンアスパラガスは1 c m厚さの斜め薄切りにしておく。
- 【2】 小ぶりの鍋に水を入れ、沸騰したらいったん【1】の長ネギを入れて5分煮る。  
さらに、グリーンアスパラガスとロールキャベツを凍ったまま加えて、5分煮る。
- 【3】 いったん火を止め、スープカレーの素を加えて溶かし、再び火をつけ、ひと煮立ちさせる。
- 【4】 盛りつけ用の器にできたスープカレーを注ぎ入れる。
- 【5】 お好みで、ガラムマサラ、レッドペパーを加える。

