



カレー風味のビシソワーズ



材料 (2人分)

カレールウ (中辛)	約20g
水	80ml
じゃがいも	中1個 (100g)
牛乳	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の電子レンジで3分間温めます。
- 【2】鍋に水、コンソメ、カレールウを入れ火にかけ溶かします。(ペースト状になります)。
- 【3】すべ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できあがりです。

☆ 暑い時期にコンロの前に立つのは面倒ですが、これなら暑さを感じず簡単に作れます。是非お試しください。



#牛乳料理部