



カレーポトフ



材料 (3~4人分)

カレールウ (フレークタイプ)	大さじ2 (約20g)
玉ねぎ	1個 (約200g)
じゃがいも	2個 (約200g)
キャベツ	2枚 (約100g)
にんじん	1本 (約100g)
ソーセージ	4本 (約70g)
コンソメ	10g

作り方 (約30分)

- ① 野菜とソーセージをお好みの大きさに切り、なべに入れます。
- ② 野菜やソーセージがかぶるくらいの水とコンソメを加え、フタをして中火で15分程度煮込みます。
- ③ 野菜が柔らかくなったら、一旦火を止め、カレールウを溶かし、再び弱火で10分程度煮込んだら完成です。

※野菜のサイズに合わせて煮込み時間は調節してください。

